

Terre de Vins

PÉDESCLAUX 2015
BORDEAUX"

L'ÉTOFFE DES GRANDS VINS DE



Alors que la semaine des primeurs se profile à Bordeaux, du 4 au 8 avril prochains, « Terre de Vins » a recueilli les impressions de Vincent Bache-Gabrielsen, directeur d'exploitation de ce 5e grand cru classé de Pauillac (Médoc), sur le très attendu millésime 2015. Et les nouvelles sont bonnes.

Alors, ce 2015 ? A peine les vendanges s'achevaient-elles, que la question était déjà sur toutes les lèvres. Quelques mois plus tard, à l'approche de la semaine des primeurs, à l'heure où les assemblages et entonnages sont en cours, la qualité du millésime est plus que jamais scrutée. Pendant que l'effervescence monte doucement dans le vignoble bordelais, au Château Pédesclaux, 5ème grand cru classé de Pauillac, l'enthousiasme est clairement de mise.

« Le château Pédesclaux 2015 est élégant, puissant dans sa finesse, avec un toucher ultra-délicat. Il allie à la fois le fruit, la longueur et la fraîcheur des grands vins de Bordeaux »

décrit, enthousiaste, Vincent Bache-Gabrielsen, directeur d'exploitation la propriété médocaine. Assemblage à 52% de cabernet sauvignon, 42% de merlot et 6% de petit verdot, les traits de ce 2015 doivent beaucoup à la climatologie du millésime. Aux très ensoleillés et chauds mois de juin et juillet amenant rondeur et fruit, a succédé une météo couverte en août, favorisant une acidité garante de fraîcheur. Si l'on devait le comparer à un autre millésime bordelais ? « Avec sa belle trame et sa matière sans lourdeur, 2015 est plus homogène que 2014. Il a l'équilibre solaire et très élégant d'un 1990, tout en étant moins solaire que 2009 et moins massif que 2010 » répond Vincent Bache-Gabrielsen.

La nature et l'homme

Si les dieux de la météo se sont penchés sur le berceau de ce 2015, la patte de l'homme n'est pas, loin s'en faut, innocente dans la qualité annoncée du millésime. Acquis en 2009 par l'homme d'affaires Jacky Lorenzetti, la propriété médocaine a depuis lors subi un lifting d'envergure. « Nous avons fait en six ans ce que beaucoup font en trente. Chaque année, nous franchissons un nouveau palier qualitatif » résume Vincent Bache-Gabrielsen. Restructuré, le vignoble a doublé de superficie depuis 2009. Les pratiques culturales y sont raisonnées, les sols travaillés ou enherbés avec des engrais verts, et certaines parcelles cultivées en bio ou biodynamie. Les bâtiments techniques et le château, imaginés par l'architecte bordelais Jean-Michel Wilmotte et inaugurés fin 2014, se veulent une parfaite alliance de modernité et de tradition. Le cuvier et le chai sont spectaculaires d'esthétique et de technicité. Car comme aime à le rappeler Vincent Bache-Gabrielsen, ce sont avant tout des outils au service de la qualité des vins. « Notre but est de favoriser l'expression la plus complète du terroir. Nous respectons l'intégrité des baies avec des vendanges manuelles. Nous favorisons une extraction très douce, pour être le plus précis possible. Nous pratiquons un élevage de douze à quinze mois dans 50 à 70 % de barriques neuves, créées avec une chauffe longue à cœur ». Et ce, toujours dans la perspective d'accompagner la structure tannique et aromatique du vin tout en subtilité, avec cette "fraîcheur du fruit" si caractéristique de la propriété.

Laura Bernaulte