

# Château Grand-Puy Ducasse

Grand Cru Classé de Pauillac en 1855

1/2



## Historique

Trois grandes parcelles situées sur les meilleurs terroirs de Pauillac forment le vignoble de ce Grand Cru Classé. On doit cette configuration originale à son fondateur, Pierre Ducasse, éminent avocat qui, par rachat et héritage, sut rassembler sous un même nom ce splendide vignoble au XVIII<sup>ème</sup> siècle.

A sa mort en 1797, son fils, Pierre, se retrouve, pour la seule commune de Pauillac, à la tête d'une exploitation de soixante hectares dont près des deux tiers sont plantés en vignes, nommée Ducasse-Grand-Puy-Artigues-Arnaud. Le domaine fut classé en 1855 sous le nom d'Artigues Arnaud.

Grâce à une vendange soignée et à un élevage sur mesure, le Cabernet Sauvignon et le Merlot offrent ici des vins réputés pour leur complexité aromatique, typiques des meilleurs Pauillac, leur belle structure et leur aptitude au vieillissement.

## Appellation

Pauillac, Grand Cru Classé en 1855

## Topographie

Trois grandes parcelles situées sur la commune de Pauillac. Au nord, les vignes sont voisines de celles de Mouton, Lafite et Pontet-Canet. Au centre, elles occupent une partie du bourdieu "Grand-Puy". Au sud, elles sont situées sur le plateau de Saint-Lambert.

## Superficie

59 hectares dont 40 sont plantés en vignes.

## Terroir

Des terroirs de graves typiques de Pauillac, silico-graveleuses où le Cabernet Sauvignon donne le meilleur de lui-même et des graves plus argileuses et argilo-sableuses réservées à la culture du Merlot.

## Encépagement

60 % Cabernet Sauvignon  
40 % Merlot

## Age moyen des vignes

30 ans

---

## Mode de culture

Gestion parcellaire des sols et du vignoble. Lutte raisonnée (certifiée) et respect des équilibres environnementaux.

---

## Rendements moyens

40 hl/ha

---

## Vendanges et vinification

Après les vendanges manuelles et un premier tri à la vigne, les raisins sont acheminés au chai, égrappés et à nouveau méticuleusement triés. La vinification est réalisée en cuve inox thermorégulée.

Une partie des lots opère sa fermentation malolactique en barriques neuves. L'élevage dure de 18 à 24 mois selon les millésimes et s'effectue en barriques de chêne dont 30 à 40 % sont neuves chaque année.

---

## Production moyenne annuelle

100 000 à 120 000 bouteilles

---

## Equipe

Directeur Général  
*Thierry Budin*

Directrice Technique  
*Anne Le Naour*

Maître de chai  
*Cécile Bernier*

Chef de culture  
*Benjamin Cassoulet*

Œnologue Conseil  
*Hubert de Bouärd*

2/2



---

## Visites des chais et du vignoble

Professionnels uniquement, sur rendez-vous.  
Vente exclusive par le Négocier bordelais.

---

  
**CA GRANDS CRUS**

Château Grand-Puy Ducasse  
4 quai Antoine Ferchaud BP 23 - 33250 Pauillac  
T. +33 (0)5 56 59 00 40 - F. +33 (0) 5 56 59 36 47

[www.grandpuyducasse.fr](http://www.grandpuyducasse.fr) - [contact@cagrandscrus.fr](mailto:contact@cagrandscrus.fr)

---