

Prélude à Grand-Puy Ducasse

Second Vin du Château Grand-Puy Ducasse
Pauillac

1/2



Historique

Prélude à Grand-Puy Ducasse est le deuxième vin du Château Grand-Puy Ducasse. Trois grandes parcelles situées sur les meilleurs terroirs de Pauillac forment le vignoble de ce superbe cru. 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^{ème} 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.

Prélude à Grand-Puy Ducasse est une véritable introduction au plaisir. Aussi minutieusement élaboré que son aîné, le Château Grand-Puy Ducasse, mais issu de vignes plus jeunes, il en a toute la délicatesse, les arômes et l'harmonie sans qu'il soit besoin de l'attendre.

Appellation

Pauillac

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

20 ans

2/2

Mode de culture

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

Rendements moyens

42 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 10 à 15 % sont neuves chaque année.

Production moyenne annuelle

60 000 à 70 000 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



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 - contact@cagrandscrus.fr
