Château Patache d'Aux

CHÂTEAU PATACHE D'AUX MÉDOC CRU BOURGEOIS ROUGE 2015

Château Patache d'Aux incarne la plus haute expression du Cabernet Sauvignon : puissance et fraicheur du Nord Médoc et expression septentrionale. Figure emblématique, uniquement présent chez les plus grands cavistes et sur les plus belles tables.



CÉPAGE(S)

46% Cabernet Sauvignon, 41% Merlot, 8% Cabernet Franc, 5% Petit Verdot

VIGNOBLE

La majorité des parcelles sont établies sur un plateau calcaire superficiel avec fine couche d'argile (entre 20 et 50cm au-dessus de la dalle calcaire) et argiles calcaires profondes. 10ha de vignes établies sur des graves garonnaises à matrice argilo-sableuse en bordure d'estuaire.

TYPE DE SOL

Argilo-calcaire et graves alluviales.

VINIFICATION

Vinification en cuves béton brut thermorégulées. Dans le chai, nous avons piloté les vinifications avec des extractions très douces par pigeages, sans soufre et avec des cuvaisons assez courtes (moins de 4 semaines en moyenne) afin de modérer le potentiel tannique exceptionnellement important.

ÉLEVAGE

80% du vin en barriques de chêne français de 225 et 400L pendant 12 mois. 1/3 de barriques neuves, 1/3 de barriques de 1 vin, 1/3 de 2 vins. 20% d'élevage en cuves inox.

RAPPORT DE MILLÉSIME

Vendanges dès le 20 septembre – marqué par 150mm de pluie au moment de la récolte ayant précipité les évènements. Vendanges mécaniques, au plus près de la maturité, contrôlées par analyses et par des suivis gustatifs de toutes les parcelles

DÉGUSTATION

Un millésime assez différent en termes de climat dans le Nord du Médoc par rapport au reste de la région. Une saison plus fraiche et plus pluvieuse notamment. Le 2015 à Patache est un vin puissant avec une grande fraicheur ; aromatique de fruits frais et notes empyreumatiques et poivrées au nez et en bouche. On notait dans sa jeunesse une importante influence du bois qui est désormais bien fondu et s'associe aux tanins naturels de ce vin puissant et charpenté pour une finale très longue.
Vieillissement possible entre 15 et 20 ans.

ACCORDS

Viande rouge grillée, viandes en sauce, magrets de canard grillée, agneau, purées de légumes-racines.

MÉDAILLES

Cité au Guide Hachette

LABELS ET CERTIFICATIONS

HVE 3 and ISO14001 depuis 2017

CONSEILS DE SERVICE

Idéalement ouvrir 1h avant dégustation et servir entre 15 et 18°C