

CHÂTEAU PATACHE D'AUX

MÉDOC CRU BOURGEOIS

2018

DÉGUSTATION

Le sol très argileux avec dalle calcaire superficielle définit un vin puissant, dense, avec une belle fraicheur au château. Le millésime 2018 a permis de récolter nos cabernets sauvignons sur une très belle maturité des tanins.

Dégusté aujourd'hui, c'est un vin très structuré, tout à fait identitaire de son terroir Nord-Médocain. Couleur pourpre profonde. Au nez, l'aromatique est marquée par le fruit noir, des notes empyreumatiques apportés par les cabernets et des notes florales typiques des Merlots mûrs sur terroirs calcaires. En bouche, le tannin commence à se fondre avec le bois. La densité est impressionnante et mérite d'être apprivoisée tant le vin, une fois ouvert, se montre complexe, délicat et pluridimensionnel.



CABERNET SAUVIGNON | MERLOT | PETIT VERDOT

Degré d'alcool : 14% vol
Âge des vignes : 40 ans
Densité de plantation : 9090 pieds/ha
Rendement : 36 hL/ha
Vigneron : Lucie Lauilhé

INFORMATIONS TECHNIQUES

Situation : 63 ha sur les communes de Bégadan (50ha) et Saint-Christoly (13ha) dans le Nord-Médoc en bordure d'estuaire de la Gironde. Altitude de 20 mètres.

Terroir : 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 viticulture : Approche agroécologique. Engagement « Zéro Résidus de pesticides et « Zéro CMR ». Travail mécanique du cavaillon, et entretien des inter-rangs par tonte ou travail partiel, selon contexte hydrique du millésime. Les inter-rangs sont, soit maintenus en enherbement naturel maitrisé, soit semés avec des engrais verts. Sols couverts en hiver.

Vendange : Du 20 septembre au 17 octobre. Vendanges mécaniques, au plus près de la maturité, contrôlées par analyses et par des suivis gustatifs de toutes les parcelles, 2 à 3 fois par semaine.

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

Élevage : Barriques de chêne français pendant 12 mois avec 1/3 de barriques neuves, 1/3 de barriques de 1 vin, 1/3 de 2 vins.

NOTES

Jeb Dunnuck	91+
James Suckling	91
Wine Enthusiast	90
Vinous	90
Jancis Robinson	16,5+

CERTIFICATIONS