R

SAGA

PAUILLAC 2020

Des savoirs locaux transmis sur des générations ont appris à nos viticulteurs les secrets de chaque appellation. Ils savent où trouver les meilleurs raisins pour créer les plus exceptionnels des vins.

SITUATION DU VIGNOBLE

Appellation : AOC Pauillac, Bordeaux, France
L'appellation Pauillac est située à 40 km au nord de Bordeaux sur la rive gauche de l'estuaire de la Gironde.

Terroir : Pauillac réunit des conditions climatiques et géologiques exceptionnelles qui lui permettent de produire de très grands vins. Parmi les cinq Premiers Crus de la liste des Grands Crus Classés de 1855, trois figurent dans cette appellation. Caractérisé par des croupes de graves, ce terroir offre les conditions idéales à la maturation du Cabernet Sauvignon et à l'élaboration de ses vins généreux et équilibrés.

PRÉSENTATION DU MILLÉSIME

Le millésime 2020 a été capricieux, avec un hiver très doux qui a favorisé un débourrement précoce. Le printemps quant à lui fut très humide et pluvieux, occasionnant de la coulure sur certains cépages et une pression mildiou importante. Durant l'été un épisode caniculaire a pu bloquer la maturation des baies, particulièrement sur la rive gauche avec ses terroirs graveleux et filtrants. La rive droite a elle été favorisée grâce à ses sols argileux qui retiennent l'humidité. Les vendanges en 2020 ont été historiquement précoces. Les Pauillac 2020 sont à la fois puissants, frais et élégants grâce à des degrés alcooliques raisonnables, une bonne densité tannique et des acidités plus élevées que sur les millésimes précédents.

ITINÉRAIRE DE VINIFICATION

La vinification est réalisée selon les méthodes traditionnelles des Bordeaux, avec égrappage et foulage du raisin avant la fermentation en cuves en acier inoxydable thermorégulées. La fermentation se déroule à température contrôlée de 30°C, suivie de trois semaines de macération avec remontages réguliers afin de garantir une extraction douce et progressive des tannins. Après la fermentation malolactique, 60 % du vin est ensuite entonné en barriques de chêne français pour un élevage de 12 mois.

NOTE DE DÉGUSTATION

Robe rubis profonde.
Le nez est intense, dominé par des arômes boisés bien intégrés (cacao, noix de coco), puis à l'agitation, des notes balsamiques apparaissent comme le caramel, mêlées à des épices douces (clou de girofle). En bouche, c'est un Pauillac typique et très élégant, à la fois robuste, dense et très aromatique.

INFORMATIONS TECHNIQUES

Cépages : Cabernet sauvignon 60%, Merlot 40%
Rendement : 40 hL/ha
Teneur en alcool : 13 % vol.
pH : 3,67
Acidité totale : 3,53 g/l