



CHÂTEAU
PÉDESCLAUX



Une Nouvelle Ere



CHATEAU PEDESCLAUX **GRAND CRU CLASSE DE PAUILLAC**

Une Nouvelle Ere

En 2015, Château Pédesclaux, 5^{ème} Grand Cru Classé de Pauillac, écrit une nouvelle page de son histoire avec un vignoble restructuré, un nouveau cuvier et des chais spectaculaires sous la signature du célèbre architecte Jean-Michel Wilmotte.

C'est à Jacky et Françoise Lorenzetti que Château Pédesclaux doit de retrouver aujourd'hui ses lettres de noblesse. En 2009, ils se portent acquéreurs de cette propriété avec d'emblée la volonté de l'amener à un niveau d'excellence.

Sous la conduite de Vincent Bache Gabrielsen et d'Emmanuel Cruse qui dirigent les propriétés de Jacky Lorenzetti, le vignoble fait l'objet d'un travail considérable, études des sols, arrachages, plantations. En outre, avec l'acquisition du Château Haut-Milon en 2009 et du Château Béhéré en 2013, le vignoble de Pédesclaux passe de 26 à 48 hectares.

Château Pédesclaux doit alors se doter d'un outil de production à sa mesure, qui permette d'exprimer au mieux ses grands terroirs.

Jacky et Françoise Lorenzetti confient à Jean-Michel Wilmotte la conception des nouvelles installations techniques ainsi que la rénovation du Château avec pour mot d'ordre, le respect total du raisin de la vigne au vin.

Aujourd'hui, Château Pédesclaux s'organise autour d'un élément central qui abrite le cuvier et les chais. Spectaculaire, le bâtiment séduit par la pureté et la modernité de ses lignes. Les matériaux nobles, le verre, l'acier, le bois ont été privilégiés. La façade habillée de bardages d'aluminium bronze semble reposer sur un socle de verre tandis que les cuves paraissent soutenir le toit de l'ensemble. Le Château quant à lui est enchâssé dans un écrin de verre qui répond en écho à la transparence du cuvier. Un véritable parcours a été imaginé du château aux chais en passant par un jardin aromatique zen.

Château Pédesclaux s'est ainsi doté d'un outil de production de pointe inscrit dans un véritable projet architectural.



LE RESPECT DU RAISIN

Le cuvier

Le respect du raisin a présidé à la conception de ce cuvier et de ces chais qui sont à la pointe des dernières technologies en termes de vinification et d'élevage.

Le dénivelé naturel du terrain a ainsi été exploité au mieux et a joué un rôle essentiel dans l'organisation du site. Cuvier et chais ont été aménagés et conçus selon le process « tout gravitaire » associant modernité et tradition.

Construit sur 2000 m² le cuvier compte 116 cuves inox à double paroi de 65 à 144 hl pour une vinification parcellaire et une préservation des lots séparés au plus proche de l'assemblage afin de favoriser une expression pure des différents terroirs de Pédesclaux. A double étage, les cuves permettent un écoulage gravitaire. Tronconiques et à double peau, elles sont parfaitement isolées avec une dépense énergétique moindre et un comportement proche du béton tout en ayant la précision de l'inox.

Cuvier 100% gravitaire, 4 cuves élévatrices de 100hl permettent toutes les opérations de travail du vin, de l'extraction à la mise en bouteille sans aucun pompage.

300 m² de chambres froides ont également été aménagés pour préserver au mieux la qualité du raisin.

La transparence du cuvier, aux murs de verre, dévoile en partie les cuves qui figurent des colonnes soutenant le toit du bâtiment. A l'extérieur, grâce encore au jeu de transparence, la vigne se reflète sur les vitres. L'agencement intérieur du cuvier place les visiteurs au cœur de la transformation du raisin en vin.



Les chais

Au-dessous du cuvier, les chais d'élevage qui peuvent accueillir 1800 barriques sur 3 ou 4 niveaux, s'étendent sur 1400 m² avec un alignement de piliers béton dignes d'une cathédrale. L'hygrométrie est maintenue à 80% et la température à 15° pour permettre aux vins de conserver leurs qualités originelles et de prendre toutes leurs dimensions. Les bastaings de bois blond qui habillent les murs et le plafond répondent aux barriques de chêne et créent une lumière douce, presque monacale.



Le Château

Enchâssé dans un écrin de verre, le château illustre l'alliance de la modernité et de la tradition. Il accueille la salle de dégustation donnant au Sud sur les vignes, puis les bureaux ainsi que 5 chambres dédiées aux invités de la Maison.

Enfin, un jardin de buis et un jardin aromatique viennent compléter un parcours où le visiteur peut déambuler entre vigne, château, chais et jardin zen grâce à un jeu d'échelle de hauteur.





LE TERROIR

Dès 2009, des études sont lancées qui révèlent la richesse et la diversité des sols de Pédesclaux. Un plan d'arrachage et de replantation est amorcé avec pour objectif d'augmenter la proportion de Cabernet-Sauvignon, les sols chauds et drainants lui étant plus favorables. L'encépagement actuel comprend 47% Cabernet-Sauvignon, 48% Merlot, 2% Cabernet-Franc et 3% de Petit Verdot.

Les pratiques culturales sont raisonnées. Les sols sont soit travaillés, ou enherbés avec des engrais verts tandis que certaines parcelles sont cultivées en bio et d'autres en biodynamie.

Depuis la mise en place du travail des sols, et l'utilisation exclusive de fertilisants organiques, des changements notables sont apparus dans la vigne et dans le vin. La terre est plus meuble favorisant un enracinement plus profond de la vigne, les pieds deviennent plus résistants aux maladies et l'acidité des vins a sensiblement augmenté, leur apportant de la fraîcheur et un meilleur équilibre.

De 26 à 50 hectares

En 2009, Jacky et Françoise Lorenzetti ont eu l'opportunité d'acquérir les 15 ha du vignoble de Château Haut-Milon dont les parcelles jouxtent celles de Lafite-Rothschild et de Mouton-Rothschild. La qualité de ces terroirs argilo-calcaires et de graves a permis d'intégrer l'essentiel de leur production dans le grand vin de Pédesclaux dès le premier millésime.

Puis en 2013, le vignoble vient s'enrichir des 5 ha de Château Béhéré dont certaines parcelles sont voisines du vignoble originel de Pédesclaux.

L'HISTOIRE

L'histoire du Château Pédesclaux remonte aux premières heures du XIX^{ème} siècle, lorsque Urbain Pédesclaux, courtier en vin reconnu sur la place de Bordeaux, acquiert des parcelles de vignes mises en vente après la révolution et fonde le domaine en 1810. Symbolisant l'arrivée de la bourgeoisie dans l'univers médocain jusqu'alors régi par l'aristocratie, Urbain Pierre Pédesclaux fait un choix judicieux parmi les terres proposées et, conduisant la propriété avec adresse et expertise, permet au Château Pédesclaux d'être élevé au rang de 5^{ème} Cru Classé lors du Classement de 1855.

La famille Pédesclaux assure la gestion du domaine jusqu'en 1891. Le Comte de Gastebois en devient alors propriétaire. Mu par une grande ambition, il se lance dans la reconstitution du cru et améliore sensiblement la qualité des vins.

A sa mort en 1904, l'administration du domaine est confiée à son gendre, le Comte Bernard de Vesins, qui lègue ensuite le château à ses petits-enfants Xavier d'Erceville et Michel Dulac. En 1930, ceux-ci choisissent de céder le fermage de la propriété à Lucien Jugla. Lorsqu'ils décident de suspendre l'exploitation, Lucien Jugla alors régisseur devient propriétaire du Château qui restera dans sa famille jusqu'en 2009.

C'est à cette date que la famille Lorenzetti, déjà propriétaire du Château Lilian Ladouys et désireuse de constituer un pôle viticole, se porte acquéreur du domaine.

En 2012, Jacky et Françoise Lorenzetti prennent une participation au capital du Château d'Issan, Grand Cru Classé de Margaux, propriété de la famille Cruse. La direction du pôle viticole a été confiée à Emmanuel Cruse.

CHATEAU PEDESCLAUX 2012

GRAND CRU CLASSE DE PAUILLAC

2012, douceur et fraîcheur

2012 a été marquée par une alternance de douceur et de fraîcheur, de pluies abondantes et de stress hydrique. L'hiver est d'ailleurs si doux que la vigne pleure dès le mois de janvier. Le mois de février très rigoureux au contraire a stoppé ce phénomène. La floraison a débuté avec du retard lié aux conditions climatiques compliquées et a entraîné un peu de coulure. Ainsi la véraison a été hétérogène et étalée dans le temps mais les belles journées d'août et septembre ont conduit à une bonne maturation des raisins.



Conduite du vignoble

Vigilance, réactivité et adaptation ont été quotidiennement demandées à l'équipe technique tout au long de cette campagne du fait de la pression des maladies et d'une pousse par à-coups. Afin d'obtenir une belle qualité de raisins, les opérations en vert ont été primordiales. Ainsi, un travail complet d'échardage, d'effeuillage et de toilettage minutieux a contribué à une meilleure répartition et exposition des grappes.

Vendanges

La conjonction de la maturité technologique et phénolique a eu lieu dans un laps de temps très court. Les équipes de vendangeurs ont été redimensionnées, ce qui a permis de récolter les Merlots du 3 au 10 octobre 2012 pour ensuite continuer avec les Cabernets jusqu'au 14 octobre 2012. Suite aux résultats obtenus l'an passé, l'équipe de Château Pédesclaux a réitéré la séparation des pieds de bout et du cœur de parcelle, l'utilisation de cagettes de 8 kilos, le passage en chambres froides suivi d'un tri draconien des baies avant et après éraflage.

Vinification et élevage

La politique de respect du raisin de Château Pédesclaux implique la reconduction du travail par gravité mis en place depuis 2009. L'encuvage gravitaire de baies entières sans foulage, la pratique du délestage gravitaire alternée à quelques pigeages permettent ainsi de valoriser les qualités aromatiques. Dans cette même optique, le parc de barriques, renouvelé à 70%, privilégie des tonneliers comme Taransaud et François Frères.

Depuis la reprise de la propriété par Jacky et Françoise Lorenzetti, le style de Pédesclaux s'affine et s'affirme. Ainsi 2012 est le meilleur millésime produit, surpassant 2011, 2010 et 2009. Les terroirs de Milon et Mousset acquis en 2010 ont pu également exprimer pleinement leur potentiel sur ce millésime et fournir des raisins d'excellente qualité. Une très grande précision dans l'exécution des travaux de la vigne et une forte réactivité de l'équipe technique ont permis d'obtenir des résultats remarquables sur les Cabernets.

Composé d'un assemblage à 63% Cabernet Sauvignon, 32% Merlot et 5% Cabernet Fran, le Château Pédesclaux 2012 dévoile une grande profondeur avec un joli fruit et des tanins fondus exprimant l'équilibre entre puissance et délicatesse, marque des grands terroirs de Pauillac.

Le Château Pédesclaux 2012 est disponible chez tous les bons cavistes au prix public moyen de 29 € (référence Millésima).

JACKY ET FRANCOISE LORENZETTI

Diplômé de l'école hôtelière de Lausanne, Jacky LORENZETTI créait en 1972 la Franco-Suisse de gestion, entreprise d'administration de biens et de transaction immobilière, rebaptisée quelques temps plus tard, FONCIA. Il l'introduit en Bourse avec succès et en fait le leader européen de la gestion immobilière. C'est en 2007 qu'il cède ce fleuron au groupe des Banques Populaires. Il ressent alors le besoin de passer à autre chose et d'investir son patrimoine personnel dans quatre métiers passions, regroupés dans sa holding, OVALTO INVESTISSEMENT : la gestion financière, l'immobilier, le sport et la viticulture.



- **LE PÔLE FINANCIER** : ZENLOR gère un portefeuille d'actions et d'obligations, de valeurs monétaires et d'autres placements financiers. ZENLOR investit également auprès d'entreprises de différents secteurs, sélectionnées pour l'esprit entrepreneurial et visionnaire de leurs dirigeants. Ses résultats permettent aux structures du groupe de se développer.
- **LE PÔLE IMMOBILIER** : TERREÏS est une société foncière cotée en Bourse depuis 2006, dédiée à l'immobilier tertiaire. Son activité se développe avec une triple exigence ; plus-values, rentabilité et qualité. Elle concentre ses investissements dans le Quartier Central des Affaires (QCA) de Paris.
- **LE PÔLE SPORTIF** : Le RCF RUGBY est un club mythique créé en 1882 et cinq fois champion de France. Le RACING METRO 92 est sa branche professionnelle, rachetée en 2006. L'ambition est de conduire ce club vers les sommets du rugby européen, de le structurer, et de le doter d'un équipement, l'ARENA à La Défense, une salle de spectacle dans laquelle on pourra aussi jouer au Rugby. Elle sera livrée à la fin de l'année 2016.
- **Le PÔLE VITICOLE** : Après avoir acquis les Châteaux LILIAN LADOUYS, cru Bourgeois de Saint-Estèphe et PEDESCLAUX, 5^{ème} Grand Cru Classé de Pauillac, OVALTO-INVESTISSEMENT est associé avec la famille CRUSE, dans le Château d'ISSAN, 3^{ème} Grand Cru Classé de Margaux. Trois vignobles aux potentiels importants.

Françoise LORENZETTI accompagne son mari dans tous ses investissements et lui a transmis sa passion du rugby. Elle travaille à ses côtés en particulier à la restructuration des vignobles avec l'ambition partagée de les amener à un très haut niveau d'excellence. Françoise LORENZETTI est également présidente et fondatrice de Deux mains plus Humain, un Fonds de Dotation (une structure juridique à mi-chemin entre l'association et la fondation) qui a pour objet l'Habitat Intergénérationnel, sous une forme innovante jamais encore réalisée. DEUX MAINS PLUS HUMAIN rénove, construit, et aménage des logements, dans un souci constant de « bientraitance » architecturale. Ces logements accueillent des personnes en situation de précarité ou de solitude.

Avec leurs 4 enfants, leurs 4 petits enfants, Jacky et Françoise LORENZETTI composent une famille moderne et joyeuse.

CONTACT

Château Pédesclaux

Route de l'Industrie 33250 Pauillac

05 56 59 22 59 – www.chateau-pedesclaux.com

SERVICE DE PRESSE

Marie-Catherine Gault Communication

11 rue Fessart 92100 Boulogne-Billancourt

01 41 10 49 49 – mcg@mcg-communication.fr