



Château
Patache d'Aux
CRU BOURGEOIS
MÉDOC

Château Patache D'Aux 2015

Médoc - Cru Bourgeois

VIGNERON :

Lucie Lauilhé

CONSULTANT :

Stéphane Derenoncourt



La cuvée Château Patache d'Aux est un assemblage de Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot et Cabernet Franc, vinifié dans des cuves en béton brut thermorégulées puis élevé en barriques de chêne français. Ce vin est dense et structuré, dominé par le caractère argileux du Terroir de la propriété

DESCRIPTION DU VIGNOBLE :

Le vignoble du Château Patache d'Aux se situe en bordure d'estuaire de la Gironde et à 30km de l'océan Atlantique, bénéficiant d'un climat océanique.

DESCRIPTION DU SOL :

Trois types de sols : argiles sur dalle calcaire superficielle compacte, argiles lourdes carbonatées, graves argilo-sableuses profondes issus des Terrasses alluviales

ASSEMBLAGE :

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

DENSITÉ DE LA PLANTATION :

8500 pieds/ha

AGE DES VIGNES :

39 ans

RENDEMENT DU MILLÉSIME :

45 hl/ha

VINIFICATION ET ELEVAGE :

Cuves en béton brut non revêtues de 75 à 175 hectolitres.

L'élevage du Patache d'Aux a été fait pour 90% du volume en barriques de chêne français avec 1/3 de barriques neuves, 1/3 de barriques d'un vin et 1/3 de barriques de deux vins pendant 12 mois. 10% du volume de la cuvée est resté en cuve pour garder fraîcheur et le croquant du fruit.

VENDANGES : Vendanges mécaniques au plus près de la maturité contrôlée par analyse et par des suivis gustatifs de toutes les parcelles 2 à 3 fois par semaine. Sélection par conquet de réception vibrant, table de tri manuel de 3 personnes et trieur à rouleaux.

Vendanges du 15 septembre au 1er octobre

DEGRÉ D'ALCOOL DU MILLÉSIME : 13.5% Alc/Vol.

DÉGUSTATION :

Un millésime assez différent en termes de climat dans le Nord du Médoc par rapport au reste de la région. Une saison plus fraîche et plus pluvieuse notamment. Le 2015 à Patache est un vin puissant avec une grande fraîcheur ; 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.

C'est un vin puissant qui accompagnera à merveille toutes les viandes grillées, braisées, en sauce ou rôties.

NOTES PRIMEURS :

Cité au Guide Hachette

NOTES DES CRITIQUES :

James Suckling : 89/100, Wine Spectator : 89/100, Yves Beck : 89/100, Decanter : 18/20, Tim Atkin : 90/100, Jancis Robinson : 15/20, René Gabriel : 17/20, Bettane + Desseauve : 14/20, Jeb Dunnuck's - The Rhone report : 86/100, Wine Advocate - Robert Parker : 88/100, Wine Enthusiast : 87/100

MÉDAILLES ET PRIX :

Decanter World Wine Awards : Argent, Argent / Silver Concours des Grands Vins de France Mâcon , Argent / Silver Vinalies Nationales, Argent / Silver Sommeliers Wine Awards , Argent / Silver Mundus Vini Germany, Or / Gold Concours Régional des Vins d'Aquitaine , Bronze International Wine & Spirit Competition, Bronze International Wine Challenge, Bronze Decanter Asia Wine Awards

CONTACT :

Route du Milieu
33330 Saint Emilion
www.antoinemoueix.com/

 /antoinemoueixproprietes/

+33 (0)5 57 55 58 00

proprietes@amoueix.fr