

## Vins : cru classé de 1855, Château Pédesclaux passe en bio

À LA UNE | 10h17 | Publié le 23/09/2019 à 14h05. Mis à jour le 24/09/2019 par SudOuest.fr

ENQUÊTES À L'ORDRE DU JOUR



2 COMMENTAIRES



À LA UNE | 10h17 | Publié le 23/09/2019 à 14h05. Mis à jour le 24/09/2019 par SudOuest.fr

### Le Château Pédesclaux, cinquième grand cru classé en 1855, annonce ce lundi entrer en phase de conversion officielle

**A** Pauillac, le Château Pédesclaux, cinquième grand cru classé en 1855, annonce ce lundi entrer en phase de conversion et certification bio Ecocert avec le millésime 2019. Ce délai de conversion officielle est de trois ans, le premier millésime certifié bio de ce domaine qui compte une cinquantaine d'hectares sera donc 2022.

Depuis 2009, le château Pédesclaux est la propriété de Jacky Lorenzetti (Racing 92, ex-Foncia), qui possède également dans le pôle vin de la holding familiale Ovalto le Château d'Issan (avec la famille Cruse) et le Château Lilan Ladouys. La direction des domaines est assurée par sa fille Manon Lorenzetti, Vincent Bache-Gabrielsen et Emmanuel Cruse.



À LA UNE | 10h17 | Publié le 23/09/2019 à 14h05. Mis à jour le 24/09/2019 par SudOuest.fr

Le chef d'entreprise franco-suisse Jacky Lorenzetti (photo) a réalisé de gros investissements durant 10 ans à Pédesclaux, notamment le chai du château signé par l'architecte Jean-Michel Wilmotte. ©CRÉDIT PHOTO : GUILAUME BONNALID

"Depuis 10 ans et l'arrivée de la famille Lorenzetti au Château Pédesclaux, des essais en agriculture biologique et biodynamique ont été menés sur le vignoble de ce grand cru classé de Pauillac. En 2018, plus de la moitié du parcellaire était exploitée selon les principes de l'agriculture biologique et biodynamique, tandis que la partie restante était cultivée en agriculture raisonnée. Des micro-cuvées ont été effectuées chaque année pour comparer les vins issus de raisins bio, biodynamiques et « raisonnés ». L'évolution et l'amélioration qualitative de nos vins et notre maîtrise du parcellaire, nous ont amenés à choisir un mode de culture qui nous semble être le plus en adéquation avec la préservation de notre environnement", indique le communiqué de presse.