



Château Trois Moulins

Millésime 2008



Climatologie

La patience était une vertu nécessaire en 2008 pour produire un grand millésime. Un retard végétatif de deux semaines nous a contraint à «savoir attendre» avant de vendanger. Le bonus climatique du millésime est arrivé à partir du 10 Septembre ; de très faibles précipitations, des températures fraîches la nuit et douces le jour nous ont permis de patienter. Les baies ont fini par atteindre une maturité à des niveaux inespérés.

Vendanges

Ce choix de retarder nos vendanges est la clé de la réussite de ce millésime. Cette clé ouvrait la porte d'une maturation lente mais aboutie... à partir du 29 septembre.

La situation sanitaire au 10 septembre conditionnait l'utilisation de cette clé. Le travail très rigoureux de nos 15 vignerons a permis d'attendre.

Depuis 1996 & la reprise en mains de cette propriété, jamais les bras auront été autant multipliés pour permettre à la vigne de porter ses raisins à maturité.

Notre Vin

Le travail au cuvier a été réalisé essentiellement en phase pré-fermentaire (vendanges à 6° durant huit jours). Dès mi-fermentation un remontage minimum maintenait le "chapeau" bien mouillé.

Au final ce millésime 2008 aura été une course d'obstacles (environnement sanitaire, vendanges tardives), mais il fera partie des beaux millésimes de ce début de siècle. C'est un très bon compromis entre finesse et puissance, il est gourmand et doté d'un réel potentiel de garde..

chiffres clés

Vendanges :

Merlot : du 29/09 au 09/10

Cabernet Sauvignon : du 12/10 au 15/10

Cabernet Franc : 07 & 08/10

Rendement moyen : 45 hl

Assemblage :

50% Merlot,

30% Cabernet Sauvignon,

20% Cabernet Franc

Degré alcoolique : 13% vol.

Apogée : 2013 - 2018

Dégustation

Wine Spectator - James Suckling - score 87

Wine Enthusiast - Roger Voss - score 88

Jacques Dupont - Le Point - note 15 / 20 coup de cœur

+ de commentaires : téléchargez la fiche pdf «commentaires de presse»

la propriété

Appellation : Haut-Médoc

Sols : grosses graves maigres et sableuses du quaternaire.

Superficie : 28 ha

viticulture

Encépagement : Merlot 50% - Cabernet Sauvignon 30%

Cabernet Franc 20%

Age moyen du vignoble : 18 ans

Densité de plantation : 5000 à 7000 pieds/ha

Protection raisonnée

Façons culturales traditionnelles, enherbement

Ebourgeonnage et suppression des entre coeurs, effeuillage et

Vendanges vertes.

œnologie

Vendanges : mécanique ou manuelle selon les parcelles

Double tri manuel sur table de tri post-éraflage à la réception des vendanges

Vinification : 31 cuves thermorégulées; macération pré-fermentaire

Cuaison de 3 à 4 semaines

Elevage : de 12 à 15 mois

15% de barriques neuves - Huit Tonneliers sélectionnés

Elevage sur lies fines.

Œnologue Conseil : Athanase Fakorellis

mise en bouteille

Collage à la gélatine

Légère filtration

production

170 000 bouteilles

propriétaires

Annick et Jean-Pierre MARIE

Château Cambon La Pelouse

5, Chemin Canteloup - 33460 MACAU

Tél.+ 33 (0)5 57 88 40 32 - Fax + 33 (0)5 57 88 19 12

contact@cambon-la-pelouse.com