



# Millésime 2009

Château  
Trois Moulins



## Climatologie

Un bilan hydrique très déficitaire entre le 01/07 et le 30/09/2009 est le caractère majeur de ce millésime. Cette situation climatique s'est conjugué sur septembre avec un vent sec de Nord Est. Cette combinaison a créé les conditions d'une maturité phénolique très lente avec des pellicules épaisses. Les nuits fraîches et les conditions diurnes sèches (40 % d'hygrométrie) ont favorisé la concentration naturelle.

La somme des températures a été au dessus de la moyenne trentenaire et l'ensoleillement très favorable, mais là encore les chiffres relevés amène toujours ce millésime à une proximité au 2000.

Comment avons-nous géré cette situation climatique très favorable ?

Un effeuillage raisonné : Seule la face au levant de la zone fructifère a été effeuillée

Une charge modérée : Des vendanges vertes ont été réalisées sur les parcelles généreuses

Vendanges tardives : La maturité des tannins devait être attendue

## Notre Vin

Nous avons reconduit comme chaque année le débouillage et la macération préfermentaire à froid (5 à 6 jours). Le déstage a été favorisé, en début de fermentation. A densité 1040, le travail a été réduit à minima pour humidifier le marc et remettre les lies en suspension.

Une macération post-fermentaire à 30° de 4 à 6 jours.

Ce millésime nous apparaît à la fois très raffiné, bien équilibré, opulent et frais. Comment le classer sur la décennie avec 2000 et 2005. Peut-être a-t-il pris le meilleur de ces deux millésimes !

chiffres clés

### Vendanges :

Merlot : du 23/09 au 06/10

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 : 13,5% vol.

Apogée : 2013 - 2018

## Dégustation

Wine Spectator - James Suckling - Score 87 - 90

Jacques Dupont - Le Point - note 14,5/20

Médaille D'Argent au Concours Vinalies Internationales de Paris 2011

+ 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 : Claude GROS

## 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