



# Château Trois Moulins

# Millésime 2011



## *Exaltant, atypique et surprenant ...*

**Exaltant** : par la précocité de sa floraison (3 semaines d'avance) poussée par un printemps très chaud et très sec, par la gestion des vendanges (14 au 30/09 comme en 2003) où après avoir subi ce désordre climatique, le risque s'est transformé en pari gagnant.

**Atypique** : par son cycle végétatif contrasté. Il présente le scénario contraire à la courbe idéale de régime hydrique viticole : croissance active sur les premiers mois de cycle et stress limité pendant la 2ème moitié.

**Surprenant** : suivant ce contexte la combinaison gagnante repose sur une adaptation parfaite de la conduite du vignoble avec le climat et le terroir (parcelle par parcelle), montrant une fois de plus que la viticulture est plus une science précise qu'exacte. Il fallait « faire corps » avec sa vigne et ne rater aucune étape et surtout oublier les habitudes. La surprise était au bout ... 125 jours après la fleur ... dans nos cuves.

## 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 : 44 hl

Acidité totale 3,4 - Ph 3,49 - IPT 75

### *Assemblage :*

50% Merlot,

30% Cabernet Sauvignon,

20% Cabernet Franc

Degré alcoolique : 12,8% vol.

## *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*

Filtration tangentielle

## *production*

170 000 bouteilles

## *propriétaires*

Annick et Jean-Pierre MARIE

# Dégustation

*eRobertParker.com - Neal Martin - score 85*

*Jancis Robinson - score 15,5 / 20*

*Le Point - Jacques Dupont - note 14,5 - 15 / 20*

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

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