



# Millésime 2005

## Château Cambon La Pelouse



Les raisins de nos 4 cépages présentaient un état sanitaire parfait permettant une gestion en toute sérénité des vendanges. Nos analyses pré-vendanges nous indiquaient des résultats de maturité phénolique et technologique tout à fait exceptionnels. La nature nous a offert une production à l'équilibre parfaite pouvant donner naissance à un vin structuré, frais, de grande richesse en sucre, avec des tannins d'une maturité sans égal.

### *Climatologie : L'année 2005 se qualifie*

Très favorable à une production vinicole qualitative avec un déficit hydrique de 30 % sur une année moyenne. Un ensoleillement à volonté et sans excès de Juin à Octobre. Quelques pluies en fin d'été ont permis un aboutissement de la maturité, une gestion des vendanges en toute liberté sans contrainte de voir nos raisins subir des dégradations qualitatives.

### *Notre Vin*

Ce millésime 2005 a produit un rendement moindre que 2004 (- 15 % en volume).

Les raisons majeures en sont :

- une floraison plus régulée,
- une sécheresse significative sur les 10 premiers mois de 2005.

Après l'abondance de 2004, le millésime 2005 s'est développé dans un environnement plus contraignant. Les travaux en vert ont été adaptés aux conditions climatiques (effeuillage au levant, aucune intervention au couchant), des vendanges en vert avec parcimonie (équilibre de la charge), et travail du sol. Des traitements foliaires ont été réalisés à la base d'oligoéléments afin de renforcer le végétal de la plante en Juin/Juillet dans le cadre de notre politique de lutte raisonnée.

chiffres clés

#### *Vendanges :*

Merlot :  
du 20/09 au 30/09

Petit-Verdot :  
03/10

Cabernet Franc :  
04 & 05/10

Cabernet Sauvignon :  
du 07/10 au 12/10

Rendement moyen : 45 hl

#### *Assemblage :*

60% Merlot, 34% Cabernet Sauvignon,  
5% Cabernet Franc, 1 % Petit Verdot

#### *Cuvasion :*

de 4 à 5 semaines, dont 6 jours de macération  
pré-fermentaire à froid.  
Type de cuve : 31 cuves inox de 30 hl à 240 hl.  
Vinification parcelle à parcelle

#### *Elevage :*

40% barriques neuves  
50% barriques de un vin - 10% en cuves

#### *Apogée :*

2015 - 2019

#### *Garde :*

2019 - 2024

#### *Accords mets / Vin :*

Gibiers,  
Entrecôte aux sarments,  
Fromages affinés.

#### *Couleur :*

Rubis très sombre, bel éclat, reflets violets.

#### *Nez :*

Joli bouquet, mêlant fruits noirs, vanille et un joli toasté. Beaucoup plus dense après aération.

#### *Bouche :*

Vin pulpeux au fruit gourmand et éclatant.  
Très bien équilibré ; bouche complexe.  
Superbe volume & concentration.  
Encore très jeune mais déjà excellent.  
Vin riche, opulent, exotique et flamboyant.

## Dégustation

*La Revue du Vin de France - nov. 2014*

«Il livre de jolies effluves truffés au nez, signe d'un début d'évolution noble. La bouche est fine, droite et déjà bien gourmande.»

*Guide Hachette - ★*

«...ce cru s'est taillé une solide réputation que ce 2005 ne peut que renforcer»

*The Wine Advocate - Robert Parker - score 88-90*

«Encore un vin exceptionnel pour cette étoile montante du sud du médoc...»

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

### *la propriété*

Appellation : Haut-Médoc

Sols : grosses grèves maigres et sableuses du quaternaire.

Superficie : 38 ha

### *viticulture*

Encépagement : Merlot 50% - Cabernet Sauvignon 36%  
Cabernet Franc 12% - Petit Verdot 2%

Age moyen du vignoble : 30 ans

Densité de plantation : 5000 à 7000 pieds/ha

Protection raisonnée

Façons culturales traditionnelles, enherbement

Ebourgeonnage et suppression des entre-cœurs, effeuillage et

Vendanges vertes.

### *œnologie*

Vendanges : mécanique ou manuelle selon les parcelles

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

Vinification : 31 cuves thermorégulées; macération pré-fermentaire

Cuvasion de 3 à 4 semaines

Elevage : de 12 à 15 mois

40% de barriques neuves - Huit Tonneliers sélectionnés

Elevage sur lies fines.

### *mise en bouteille*

Collage au blanc d'oeuf

Légère filtration

### *production*

240 000 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