



Millésime 2009

Château
Cambon La Pelouse



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 avec 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 pré-fermentaire à froid (5 à 6 jours).

Le délestage 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 apparait 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

Petit-Verdot :
09/10

Cabernet Sauvignon :
du 12/10 au 15/10

Rendement moyen : 42 hl

Assemblage :

54% Merlot, 42% Cabernet Sauvignon,
4% Petit Verdot

Cuaison :

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 :

2018 - 2030

Dégustation

Jacques Dupont - Le Point - 15.5 - 16/20

«...beaucoup de retenue et de finesse dans le travail d'extraction...»

Andreas Larsson - Markus del Monego - 91

"Classé n°2 des Crus Bourgeois du Médoc."

La Revue Du Vin De France - Réussite Exceptionnelle

«De la droiture, du fond. Il évoluera Magnifiquement»

+ 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 58% - Cabernet Sauvignon 38%

Petit Verdot 4%

Age moyen du vignoble : 35 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

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

40% de barriques neuves - Huit Tonneliers sélectionnés

Elevage sur lies fines.

mise en bouteille

Collage à la gélatine

Légère filtration

production

215 000 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