



Millésime 2007

Château Trois Moulins



Climatologie

La météo du millésime 2007 a été contrastée, le printemps très chaud avait des prémices de 2003, l'été très océanique ressemblait à 2004, par bonheur septembre et octobre ont joué l'été indien et assuré une bonne maturité tardive (fin vendanges le 13/10).

La pression sanitaire en particulier le mildiou a accompagné le développement végétatif de ce millésime et a compliqué son développement. Dans cet environnement, une mobilisation générale était nécessaire pour présenter la récolte et mener à bien la maturité. Les « bras » ont été multipliés pour les travaux en verts (vendanges vertes, échardage, effeuillage, pré-vendanges) au plus prêt du cycle végétatif.

Les têtes ont élaboré les stratégies pour adapter sans excès les traitements de sauvegarde de la récolte.

Vendanges

Les vendanges ont été réalisées dans une chronologie inhabituelle sur la dégustation des raisins, parcelle par parcelle sans référence à l'historique ou au cépage.

Le travail au cuvier a été réalisé essentiellement en phase pré-fermentaire, il a été très parcimonieux en phase fermentaire.

Notre Vin

Ce millésime 2007 est un vrai test de l'aptitude d'une propriété viticole à maîtriser un environnement difficile. Il vous surprendra pour sa très belle expression aromatique, sa rondeur et son aptitude à grandir. Il donnera beaucoup de plaisir aux amateurs dans sa jeunesse et aussi aura une belle capacité de garde.

chiffres clés

Vendanges :

Merlot : du 20/09 au 06/10

Cabernet Sauvignon : du 09/10 au 13/10

Cabernet Franc : 09 & 10/10

Rendement moyen : 47 hl

Assemblage :

50% Merlot,

30% Cabernet Sauvignon,

20% Cabernet Franc

Degré alcoolique : 13% vol.

Apogée : 2010 - 2015

Dégustation

GaultMillau - note 17/20

Guide Gilbert & Gaillard - note 88 / 100

Médaille D'Argent au Concours de Bordeaux 2009

+ 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 au blanc d'oeuf

Légère filtration

production

20 000 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