



Millésime 2006

Château Cambon La Pelouse



Climatologie

La météo de ce millésime 2006 a été très variable. Après un mois de Juillet très chaud (le plus chaud après Août 2003), le mois d'Août a été tempéré. Septembre et Octobre ont affiché des températures très en dessous des moyennes habituelles avec des précipitations dont le Sud Médoc a été particulièrement épargné (cumul 01/09 au 06/10 = 75 mm).

C'est pourquoi après un mois de juillet actif d'effeuillage au levant et des vendanges vertes sur nos parcelles, le mois d'Août s'est avéré de nouveau très actif, avec le choix d'effeuiller au couchant afin de faire profiter nos raisins des rayons du soleil et surtout de bien les aérer pour éviter toute installation de botrytisme.

Notre Vin

Les vendanges ont été contraignantes pour ramasser nos merlots à maturité vite et bien avant dégradation sanitaire. Notre tri a été optimisé par un nouvel équipement d'entrée vendange constitué de 2 tables de tri vibrantes et l'implication de 8 salariés permanents.

Nos efforts ont trouvé une récompense avec un millésime 2006 d'une couleur surprenante, un nez expressif de notes complexes de fruits frais, une belle puissance tannique sur une belle finesse, une finale persistante et de belle fraîcheur.

Ce sera un très bon millésime constitué d'un grand potentiel de garde.

chiffres clés

Vendanges :

Merlot :
du 19/09 au 27/09

Petit-Verdot :
28/09

Cabernet Franc :
du 29/09 au 02/10

Cabernet Sauvignon :
du 28/09 au 04/10

Rendement moyen : 48 hl

Assemblage :

60% Merlot, 35% Cabernet Sauvignon,
5% Cabernet Franc

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 :

2014 - 2017

Garde :

2017 - 2020

Accords mets / Vin :

Aiguillettes de Canard au miel,
Cailles au raisin,
Gigot d'Agneau.

Couleur :

Rubis profond et brillant.

Nez :

Arômes entremêlés de fruits rouges et de baies noires avec des notes de bois toasté et d'épices.

Bouche :

Richement fruitée, douce et ronde.
Bel équilibre ; les tanins vont se fondre d'ici deux à trois ans pour donner un ensemble très harmonieux.

Dégustation

GaultMillau - note 17/20 - coup de cœur

«Vin une fois de plus très réussi...»

Jean-Marc Quarin - 15.25 / 20

«Après le grand succès du 2005, le 2006 ne démérite pas...»

Figaro Magazine - 88-89/100

«une belle maturité du raisin et une excellente densité lui assurent un avenir radieux...»

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

la propriété

Appellation : Haut-Médoc

Sols : grosses graves 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 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

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