



Millésime 2007

Château Cambon La Pelouse



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

Notre Vin

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. 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 08/10

Petit-Verdot :
11/10

Cabernet Franc :
09/09 & 10/10

Cabernet Sauvignon :
du 09/10 au 13/10

Rendement moyen : 47 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 :

2013 - 2015

Garde :

2015 - 2020

Accords mets / Vin :

Lamproie / Alose à la bordelaise
Navarin.

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 :

Vin moderne, rond et fruité.
Bonne concentration, style aérien.
Minéral, frais et léger.
Longue finale et excellente persistance
aromatique.

Dégustation

TAST Bettane & Desseauve - note 14,5/20

«Cambon est assez concentré, bâti pour la garde...»

Guide Hachette - ★

«...Savoureux...»

Figaro Magazine - 88-89/100

«Construit avec rigueur...»

+ 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