



Millésime 2010

Château
Cambon La Pelouse



La floraison de juin fut gênée par un climat frais et humide entraînant coulure et petits rendements (- 20%). Mais le millésime replit parfaitement 4 des 5 conditions qui font le millésime «parfait».

Un été sec (- de 40 mm de précipitations), sans fortes chaleurs, prolongé par un début d'automne lumineux, tiède et très peu pluvieux.

La contrainte hydrique subie par la vigne fut plus forte en 2010 qu'en 2009 (poids moyen des baies - 15%). A cet égard, le 2010 se rapproche plus du 2005 que du 2009.

Les chaleurs dirunes modérées et les nuits fraîches d'août et septembre ont favorisé la synthèse des précurseurs d'arômes et la préservation de l'acidité.

Aux vendanges, les raisins présentaient un potentiel œnologique jamais atteint. Les vinifications ont été conduites dans le respect de cette belle matière première.

chiffres clés

Vendanges :

Merlot :
du 28/09 au 11/10

Petit-Verdot :
13/10

Cabernet Sauvignon :
du 11/10 au 18/10

Rendement moyen : 38 hl

Assemblage :

50% Merlot, 47% Cabernet Sauvignon,
3% Petit Verdot

Apogée :

2020 - 2032

Degré alcoolique :

14% vol.

la propriété

Appellation : Haut-Médoc

Sols : grosses graves maigres et sableuses du quaternaire.

Superficie : 38 ha

viticulture

Encépagement : Merlot 52% - Cabernet Sauvignon 44%

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 : 32 cuves thermorégulées; macération pré-fermentaire

Cuaison de 3 à 4 semaines

Elevage : de 12 à 15 mois

40% de barriques neuves, 40 % barriques 1 vin

Huit Tonneliers sélectionnés

Elevage sur lies fines.

Œnologue consultant : Claude GROS

mise en bouteille

Filtration tangentielle

production

190 000 bouteilles

propriétaires

Annick et Jean-Pierre MARIE

Dégustation

La Revue Du Vin De France - Grande Réussite

«...Une belle richesse de fruit & de la générosité en bouche pour ce vin sphérique & séduisant...»

Andreas Larsson - Markus del Monego - 92

«Classé n°1 des Crus Bourgeois du Médoc.»

The Wine Advocate - Robert Parker - score 89-92

«... Sexy Bordeaux ...»

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

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