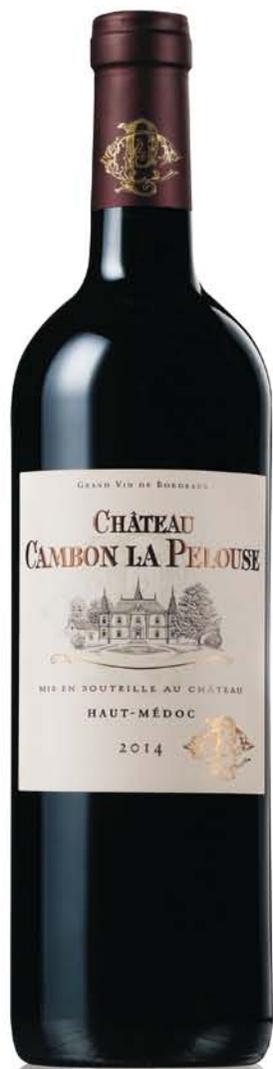




# Millésime 2014

Château  
Cambon La Pelouse



*2014 : 300 heures d'ensoleillement en Septembre ! ...*

Oui, l'été est arrivé en retard. Mais 300 heures d'ensoleillement en septembre et des conditions climatiques qui perdurent en octobre ont abouti à vendanger de très beaux raisins. Dans ces conditions les vendanges ont été décidées à la dégustation, sans contrainte sanitaire parcelle par parcelle.

Les travaux en vert réalisés sur toute la propriété, effeuillage double face, vendanges vertes (quelques parcelles) ont permis aux raisins d'obtenir une belle maturité. Le cumul des pluies sur la propriété en septembre et octobre (jusqu'au 16/10) a été de 11 mn.

Le gagnant se juge la ligne d'arrivée passée ! Le climat de ce millésime nous a fait quelquefois douter, mais le sprint final a doté 2014 des meilleures conditions, pour en faire un millésime de renom.

chiffres clés

## Vendanges :

Merlot :  
du 29/09 au 10/10

Petit-Verdot :  
15/10

Cabernet Sauvignon :  
du 06/10 au 16/10

Rendement moyen : 48 hl  
Rendement moyen Grand Vin : 44 hl  
Acidité totale 3,55 - Ph 3,64 - IPT 85

## Assemblage :

49% Merlot, 47% Cabernet Sauvignon,  
4% Petit Verdot

## Degré alcoolique :

13,5% vol.

## Cœnologie-conseil :

Hubert de Bouïard.

## Vinification

*Débourbage, macération pré-fermentaire à 5°C de 2 à 4 jours avant fermentation.*

*Début de fermentation à 18°C, maintien de la fermentation jusqu'à densité 1030.*

*Opérations sur cuve : 2 délestages par jour, 1 pigeage par petits volumes.*

*Puis remontée progressive de la température jusqu'à 28°C, travail de la cuve à minima.*

*Après vinification ; mise en suspension des lies, macération finale durant 8 à 15 jours.*

## la propriété

Appellation : Haut-Médoc

Sols : grosses graves maigres et sableuses du quaternaire.

Superficie : 39 ha

Depuis 2001 : station de traitement des effluents viti-vinicoles

Depuis 2009 : 10 % du vignoble est conduit en agriculture biologique

Depuis 2013 : adhésion au projet de certification norme 14001

## viticulture

Encépagement : Cabernet Sauvignon 55% - Merlot 41%

Petit Verdot 4%

Age moyen du vignoble : 35 ans

Densité de plantation : 5000 à 7000 pieds/ha

Stratégie de protection raisonnée du vignoble.

Façons culturales traditionnelles, travail du sol, enherbement

Ebourgeonnage et suppression des entre-coeurs, effeuillage et

Vendanges vertes adaptées au parcellaire.

Suivi en traçabilité de 27 parcelles.

## œnologie

Vendanges : mécanique ou manuelle selon les parcelles

Double tri manuel sur tables de tri vibrante à la réception

Vinification : 32 cuves thermorégulées, débouillage du moût,  
macération pré-fermentaire à froid de 4 à 6 jours

Cuaison de 3 à 4 semaines

Elevage : de 12 à 15 mois sur lies fines

35% de barriques neuves, 50 % barriques 1 vin

Huit Tonneliers français sélectionnés suivant cahier des charges

## mise en bouteille

Filtration tangentielle

## production

230 000 bouteilles

## propriétaires

Annick et Jean-Pierre MARIE