



Millésime 2018

Château
Cambon La Pelouse

2018 : Un millésime qui a vérifié l'adage « le temps est précieux ».

Un hiver pluvieux et un printemps doux et humide ont conduit le début végétatif de ce millésime à réunir des conditions très propices à rendre le mildiou très agressif. Les travaux en vert et la protection sanitaire devaient être réalisés avec une réactivité qui laissait place à aucun impasse ou choix « expérimentaux ». Les orages de mai et Juin ont renforcé le stress de ce début de campagne.

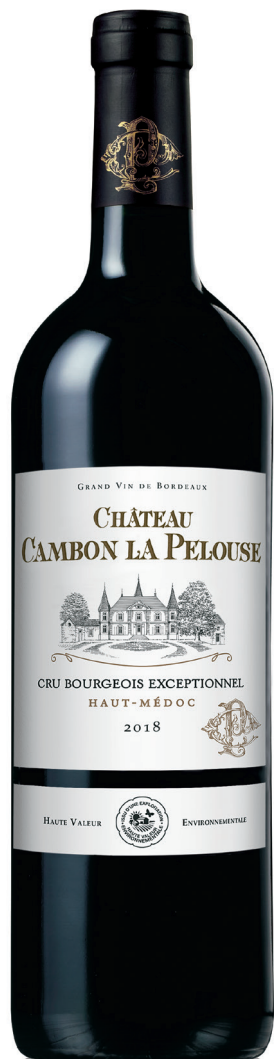
Nos sols drainants et un matériel performant ont permis de contenir cette situation et de préserver la future vendange.

Début Juillet : changement radical de climat !

L'été est chaud et sec (2ème après 2003) mais sans canicule. Les nappes bien chargées évitent tout stress hydrique. Fin Août-début Septembre, le soleil est lumineux, les nuits sont très fraîches, quelques pluies sont arrivées. L'état sanitaire est parfait, l'anticyclone est bien installé pour envisager le meilleur.

Le temps des vendanges arrive vers le 19 Septembre, 20 jours durant lesquels le bon timing était vérifié chaque jour, sans contrainte sanitaire. Les merlots ont été ramassés pas trop tard, sur le fruit frais. Les cabernets ont été attendus sur une maturité aboutie. Les fortes amplitudes thermiques ont apporté le goût aux raisins. Une conjonction pour élaborer un grand vin.

Profiter d'avoir le temps restera le souvenir de ce très beau millésime 2018.



Agrément Cru Bourgeois
tous les ans depuis le millésime 2008

Cru Bourgeois Exceptionnel
depuis le millésime 2018

chiffres clés

vendanges

Merlot :
du 19/09 au 01/10

Cabernet Sauvignon :
du 02/10 au 10/10

Petit-Verdot :
03/10

Rendement moyen : 45 hl
Ph 3,74

assemblage

54% Cabernet Sauvignon, 42% Merlot,
4% Petit Verdot

degré alcoolique

14% vol.

œnologie-conseil

Hubert de Boüard.

vinification

Depuis plus de 20 ans, nous avons pour pratique de débourber la vendange avant vinification. Chaque cuve est saignée, le jus est soumis au froid autour de 2°C, une clarification est obtenue en quelques heures. Le jus clair est réintroduit sur la vendange, ainsi une macération pré-fermentaire autour de 5°C est conduite avec maîtrise durant 4 à 6 jours. La fermentation alcoolique va durer environ 10 jours. A l'aide d'un matériel à air pulsé (ou gaz CO₂), le chapeau est décompacté 2 fois par jour, puis au fur et à mesure de la fermentation, une simple humectation du chapeau est réalisée. La post-fermentation à 28°C peut durer 2 semaines. Une dégustation quotidienne va déterminer la fin de ces opérations.

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 2013 : adhésion au projet de certification norme 14001

Depuis 2018: Certification HVE, niveau 3

viticulture

Encépagement : Cabernet Sauvignon 50% - Merlot 46%

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 échardage, effeuillage et vendanges vertes adaptées au parcellaire.

Suivi en traçabilité de 27 parcelles.

œnologie

Vendanges : mécanique ou manuelle selon les parcelles

Double tri, densimétrique et manuel sur tables de tri vibrantes à la réception

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

Cuvaison 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



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