



Millésime 2019

Château
Cambon La Pelouse

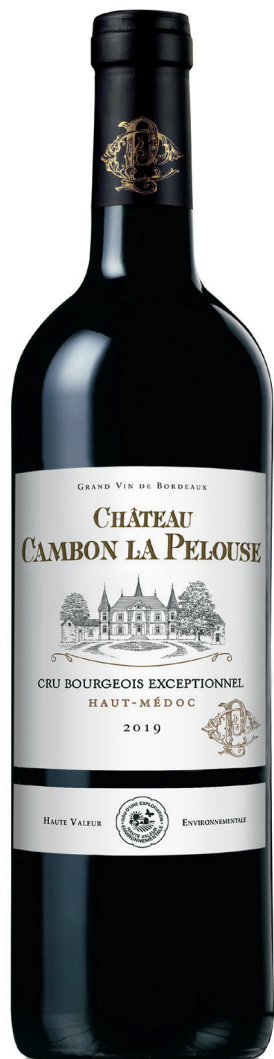
2019 : Un nouveau souffle venant de l'hémisphère Sud !

Premier millésime à Bordeaux pour Treasury Wine Estates, nouveau propriétaire du Château Cambon la Pelouse mais déjà beaucoup d'expériences dans les vignobles australiens, néo-zélandais, américains ou italiens. L'hiver est marqué par des températures relativement douces au mois de Février, inédit depuis 20 ans (+6.3% par rapport à la moyenne des températures maximales). Le mois de Mars est lui aussi assez clément, ce qui conduit à un débourrement précoce (5 à 6 jours plus tôt que la moyenne).

En Mai et début Juin, une période plutôt fraîche et humide a entraîné une croissance de la vigne assez lente et hétérogène. Malgré ces conditions un peu capricieuses, la floraison s'est faite sur un week-end de beau temps. Le premier jour d'été marquera un tournant météorologique laissant place à la chaleur estivale ce qui a permis de relancer la croissance de la vigne. Le cœur de l'été a été chaud avec des épisodes caniculaires (fin Juin et fin Juillet) mais les sous-sols étant bien pourvus en eau, la vigne n'a pas souffert de stress hydrique.

Ce bel été nous a donné des beaux degrés, une très belle richesse phénolique ainsi que des tanins de qualité. Tout cela donne au vin un bel équilibre car la fraîcheur est présente sur ce millésime assez chaud.

Les vendanges se terminent le 11 octobre avec un bilan très positif. Les moûts sont riches et très aromatiques, les degrés sont élevés mais comparables aux grands années bordelaises, 2005, 2009, 2010, 2015 ou 2018, ce qui est tout à fait réjouissant pour la première année du groupe australien.



Agrément Cru Bourgeois
tous les ans depuis le millésime 2008

Cru Bourgeois Exceptionnel
depuis le millésime 2018

chiffres clés

vendanges

Merlot :
26/09

Cabernet Sauvignon :
10/10

Rendement moyen : 40 hl
Ph 3,69

assemblage

55% Cabernet Sauvignon, 45% Merlot,

degré alcoolique

14% vol.

œnologue-conseil

Hubert de Boüard.

Haute Valeur Environnementale, niveau 3

Certification basée sur 4 axes de développement:

- La préservation de l'environnement: station de traitement des effluents viti et oeno ; mis en place d'un système de tri de l'ensemble des déchets produits qui seront traités par des filières agréées, plantation de haies, tontes tardive, gestion des consommations en eau.
- La stratégie phytosanitaire: non utilisation de produits CMR depuis 2013, utilisation de produits au profil toxicologique les plus soft possibles, mise en place d'un essai bio sur 15 ha en 2020.
- La gestion de la fertilisation: fertilisation organique privilégiée, mise en place d'un système spécifique en 2020 pour connaître au mieux les besoins de la plante lors de sa croissance
- La gestion de la ressource en eau: station d'épuration mise en place depuis 2001, installation de compteurs et de sous compteurs d'eau pour connaître les consommations sur chaque pôle pour mieux les gérer

Pour plus d'informations: www.agriculture.gouv.fr

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

Tri manuel sur tables de tri vibrante à la réception

Vinification en cuves thermorégulées

Cuvaison de 2 semaines (délestages journalier)

Elevage : de 12 à 15 mois sur lies fines

mise en bouteille

Filtration tangentielle

production

150 000 bouteilles



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