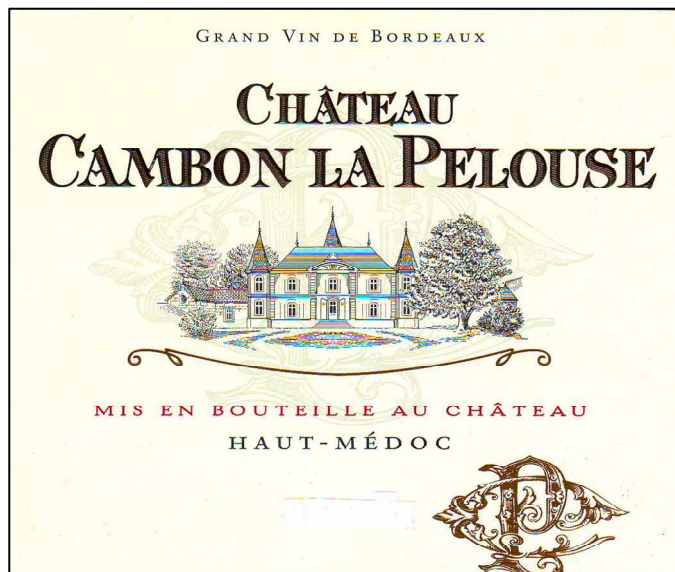


Château Cambon La Pelouse



Appellation : Haut-Médoc

Commune : Macau

Propriétaire : Annick et Jean-Pierre MARIE

5 Chemin de Canteloup - 33460 MACAU

☎ + 33 (0)557 884 032- 📠 + 33 (0)557 881 912

contact@cambon-la-pelouse.com

Surface : 65 ha - **Production :** 20.000 caisses

DONNEES TECHNIQUES GENERALES

Viticulture

- Encépagement : Merlot 50% / Cabernet Sauvignon 36% / Cabernet Franc 12% / Petit Verdot 2%
- 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 cœurs, effeuillage et vendanges vertes.

Œnologie

- Vendanges : mécanique ou manuelle selon les parcelles
Double tri manuel sur tables de tri vibrante à la réception des vendanges
- Vinification : 31 cuves thermorégulées, débourbage, macération pré-fermentaire ; cuvaison 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 à la gélatine
- Légère filtration
- Prestation de mise agréée ISO 9001

« Il est l'un des plus anciens de la contrée et ses produits ont jadis largement contribué à commencer en France et à l'étranger la réputation des vins du Pays du Médoc ». Edition 1949 du Féret. Le vignoble a été complètement replanté dans les années 1970. Reprise en main par Annick et Jean-Pierre MARIE, la propriété a bénéficié d'une rénovation complète.

MILLESIME 2008

Vendanges :

Merlot : du 29 sept. au 09 oct.

Petit Verdot : le 16 oct.

Cabernet Franc : du 08 au 09 oct.

Cabernet Sauvignon : du 10 au 15 oct.

Assemblage :

58% Merlot,

35% Cabernet Sauvignon,

5% Cabernet Franc,

2 % Petit Verdot

Rendement moyen : 42 hl

A consommer entre : 2014-2022

La patience était une vertu nécessaire en 2008 pour produire un grand millésime. Un retard végétatif de deux semaines nous a contraint à "savoir attendre" avant de vendanger. Le bonus climatique du millésime est arrivé à partir du 10 Septembre ; de très faibles précipitations, des températures fraîches la nuit et douces le jour nous ont permis de patienter. Les baies ont fini par atteindre une maturité à des niveaux inespérés.

Ce choix de retarder nos vendanges est la clé de la réussite de ce millésime. Cette clé ouvrait la porte d'une maturation lente mais aboutie... à partir du 29 septembre. La situation sanitaire au 10 septembre conditionnait l'utilisation de cette clé. Le travail très rigoureux de nos 15 vigneronnes a permis d'attendre.

Depuis 1996 & la reprise en mains de cette propriété, jamais les bras auront été autant multipliés pour permettre à la vigne de porter ses raisins à maturité.

Le travail au cuvier a été réalisé essentiellement en phase pré-fermentaire (vendanges à 6° durant huit jours). Dès mi-fermentation un remontage minimum maintenait le "chapeau" bien mouillé.

Au final ce millésime 2008 aura été une course d'obstacles (environnement sanitaire, vendanges tardives), mais il fera partie des beaux millésimes de ce début de siècle.

C'est un très bon compromis entre finesse et puissance, il est gourmand et doté d'un réel potentiel de garde.