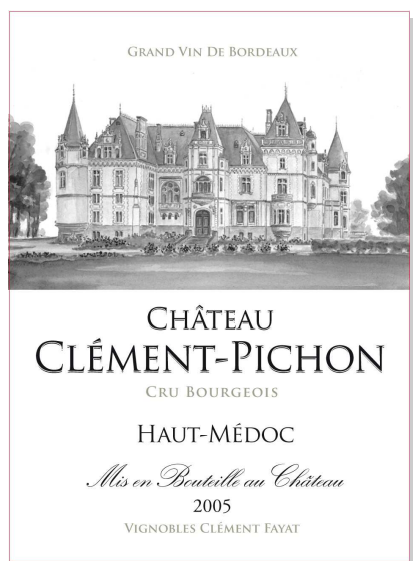


## CHÂTEAU CLÉMENT-PICHON

H A U T - M É D O C



CHÂTEAU CLÉMENT-PICHON  
33290 Parempuyre  
Tél: +33 (0)5 56 35 23 79

Situé aux portes de Bordeaux sur la commune de Parempuyre, l'histoire du Château Clément Pichon remonte au XIV<sup>e</sup> siècle où il se dénommait La Motte Cau-pène. Après la succession de plusieurs familles et le passage de Louis XIV à deux reprises sur ses terres, le château, suite à un incendie, est reconstruit par la famille Durand-Dassier en 1881. Cette curiosité architecturale d'inspiration Renaissance a été acquise par Clément Fayat en 1976. Il y a intégralement recréé un vignoble de 25 ha.

**Profil du Millésime 2008****Dates de récolte**

Merlot : du 2 au 6 octobre 2008

Cabernet Sauvignon et Cabernet Franc :  
le 13 octobre 2008

**Rendement** : 43 hl/ha

**Assemblage** :

Merlot 65% Cabernet Sauvignon 35%

**Alcool** : 13,2 %

**Production** : 120 000 bouteilles

**Vignoble**

AOC Haut-Médoc

Superficie: 25ha

Encépagement: Merlot 50%

Cabernet Sauvignon 40% Cabernet Franc 10%

Sol: Graves grossières en surface sur sous-couche de crasse de fer.

Age moyen du vignoble: 25 ans

Densité de plantation: 6500 pieds/ha

Effeillage et enlèvement des contre-bourgeons

**Vendanges**

manuelles, transportées en baste

Tri à la vigne et sur la table avant éraflage total.

**Vinification**

Parcelles en cuves inox thermorégulées

Macération : 17 à 22 jours.

**Elevage**

Entièrement en barrique, renouvelées par moitié chaque année, pendant 12 mois

Soutirages, Collage au blanc d'œuf

**Commercialisation**

Par le négoce de Bordeaux

---

Propriétaire : Clément FAYAT

Gérant : Jean-Luc THUNEVIN

La vigne a démarré tardivement fin mars et fut cueillie à froid par une gelée les 6 et 7 avril. Le mois de mai fut capricieux et parfois orageux, et juin partagé entre quelques pluies et une belle insolation. Un magnifique mois de juillet donna les plus grands espoirs suivi par un mois d'août frais et maussade.

A partir de la mi septembre, et jusqu'à la fin du mois d'octobre, le beau temps, frais la nuit et bien ventilé, a donné au raisin l'ensoleillement nécessaire à une bonne maturité.

*Le millésime 2008 prend donc rang parmi les années tardives et difficiles, mais sauvées par le soleil de l'automne.*