

CHÂTEAU PALOUMEY

H A U T - M É D O C



SA CHÂTEAU PALOUMEY
33290 Ludon Médoc

Tél: +33 (0)557 880 066 Fax: +33 (0)557 880 067
info@chateaupaloumey.com
www.chateaupaloumey.com

En 1990, Martine Cazeneuve acquiert une propriété au terroir prestigieux de graves garonnaises, AOC Haut-Médoc, dont les voisins sont les Châteaux Cantemerle et La Lagune. Son challenge était de redonner vie à un vignoble classé Cru bourgeois en 1932. Il fallait replanter le vignoble et reconstruire un chai. Aujourd'hui le vignoble couvre 32 hectares. A Paloumey, l'exigence de la qualité est primordiale, taille très courte, effeuillage et éclaircissage, double tri pour ne conserver qu'une vendange parfaite. Un énorme travail de relever le palissage a été entamé depuis 5 ans.

Pour préserver la qualité d'un terroir exceptionnel, Château Paloumey poursuit depuis plus de 10 ans une politique de viticulture raisonnée (Label Ampelos). Chaque parcelle est soigneusement contrôlée. Cette approche d'une agriculture durable respecte l'environnement et les hommes.

Dates de récolte

Merlot : du 29 septembre au 11 octobre 2008

Cabernet Franc : le 10 octobre 2008

Cabernet Sauvignon : du 14 au 20 octobre 2008

Rendement : 41 hl/ha

Assemblage :

Cabernet Sauvignon 60% Merlot 40%

Alcool : 13,5 %

Production : 100 000 bouteilles

Vignoble

AOC Haut Médoc

Superficie: 32ha

Encépagement: Cabernet Sauvignon 55% Merlot 40% Cabernet Franc 5%

Sol: graves garonnaises quaternaires

Age moyen du vignoble: 17 ans

Densité de plantation: 7200 pieds/ha

Vinification

Vendanges manuelles en cagette et mécaniques suivant les parcelles avec double tri

Cuves inox thermorégulées, petits volumes

Temps de cuvaison: 25 à 30 jours.

Élevage en barrique: 100% pendant 12 mois

Age des barriques: 1/3 neuves

Tonnelliers : Demptos, Saury, Nadalié, Boutes, Tonnelierie d'Aquitaine

Soutirage de barrique à barrique tous les 4 mois

Collage au blanc d'œuf

Propriétaire : SA Château Paloumey

PDG : Martine Cazeneuve

Œnologue conseil: Daniel Llose

Maître de chais: Pascal Lamarque

Profil du Millésime 2008

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 a rétabli la situation et donné les plus grands espoirs. Mais le mois d'août fut un peu plus maussade, et entraîna une maturation lente et hétérogène. 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 fait disparaître les maladies, et 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.