

# Château Cambon La Pelouse



**Appellation :** Haut-Médoc

**Commune :** Macau

**Propriétaire :** Annick et Jean-Pierre MARIE

5 Chemin 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 : 30 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  
Tri manuel sur table de tri post-éraflage à la réception des vendanges
- Vinification : 31 cuves thermorégulées; 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 au blanc d'œuf
- Légère filtration

« 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 2006

### Vendanges :

Merlot : du 19 au 27 sept.

Petit Verdot : le 28 sept.

Cabernet Franc : du 29 sept. au 2 oct.

Cabernet Sauvignon : du 28 sept. au 4 oct.

### Assemblage :

60% Merlot,

34% Cabernet Sauvignon,

5% Cabernet Franc,

1 % Petit Verdot

**Rendement moyen :** 48 hl

**A consommer entre :** 2012-2020

La météo de ce millésime 2006 a été très variable. Après un mois de Juillet très chaud (le plus chaud après Août 2003), le mois d'Août a été tempéré. Septembre et Octobre ont affiché des températures très en dessus des moyennes habituelles avec des précipitations dont le Sud Médoc a été particulièrement épargné (cumul 01/09 au 06/10 = 75 mm).

C'est pourquoi après un mois de juillet actif d'effeuillage au levant et des vendanges vertes sur nos parcelles, le mois d'Août s'est avéré de nouveau très actif, avec le choix d'effeuiller au couchant afin de faire profiter nos raisins des rayons du soleil et surtout de bien les aérer pour éviter toute installation de botrytisme. Les vendanges ont été contraignantes pour ramasser nos merlots à maturité vite et bien avant dégradation sanitaire. Notre tri a été optimisé par un nouvel équipement d'entrée vendange constitué de 2 tables de tri vibrantes et l'implication de 8 salariés permanents.

Nos efforts ont trouvé une récompense avec un millésime 2006 d'une couleur surprenante, un nez expressif de notes complexes de fruits frais, une belle puissance tannique sur une belle finesse, une finale persistante et de belle fraîcheur.

***Ce sera un très bon millésime constitué d'un grand potentiel de garde.***