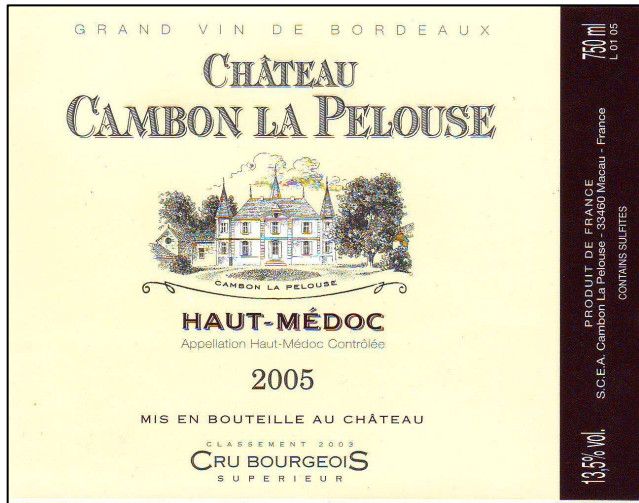


Château Cambon La Pelouse



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 2007

Vendanges :

Merlot : du 20 sept. au 08 oct.

Petit Verdot : le 11 oct.

Cabernet Franc : du 09 au 10 oct.

Cabernet Sauvignon : du 09 au 13 oct.

Assemblage :

60% Merlot,

34% Cabernet Sauvignon,

4% Cabernet Franc,

2 % Petit Verdot

Rendement moyen : 47 hl

A consommer entre : 2011-2020

La météo du millésime 2007 a été contrastée, le printemps très chaud avait des prémices de 2003, l'été très océanique ressemblait à 2004, par bonheur septembre et octobre ont joué l'été indien et assuré une bonne maturité tardive (fin vendanges le 13/10). La pression sanitaire en particulier le mildiou a accompagné le développement végétatif de ce millésime et a compliqué son développement.

Dans cet environnement, une mobilisation générale était nécessaire pour présenter la récolte et mener à bien la maturité.

Les « bras » ont été multipliés pour les travaux en verts (vendanges vertes, échardage, effeuillage, pré-vendanges) au plus prêt du cycle végétatif. Les têtes ont élaboré les stratégies pour adapter sans excès les traitements de sauvegarde de la récolte. Les vendanges ont été réalisées dans une chronologie inhabituelle sur la dégustation des raisins, parcelle par parcelle sans référence à l'historique ou au cépage.

Le travail au cuvier a été réalisé essentiellement en phase pré-fermentaire, il a été très parcimonieux en phase fermentaire.

Ce millésime 2007 est un vrai test de l'aptitude d'une propriété viticole à maîtriser un environnement difficile. Il vous surprendra pour sa très belle expression aromatique, sa rondeur et son aptitude à grandir. Il donnera beaucoup de plaisir aux amateurs dans sa jeunesse et aussi aura une belle capacité de garde.