



Millésime 2015

Château
Cambon La Pelouse

2015 : Un millésime surprenant... et un joli cadeau !

On pourrait résumer la météo 2015 en deux mots: chaud et sec.

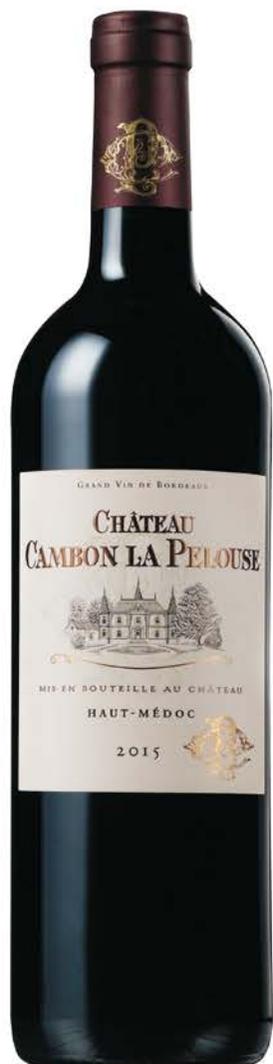
Sec, puisque le déficit hydrique a été inférieur à 100 mm (surtout Mai, Juin et Juillet) à la moyenne trentenaire. Chaud, la moyenne de température en Aquitaine en 2015 est supérieure de 0,50°C avec comme paradoxe: plus froid en hiver et plus chaud en été.

La floraison est très homogène (90% sur 72 heures) et la nouaison est atteinte vers le 5 Juin. Le déficit hydrique et les fortes températures ont ralenti la phénologie de la vigne jusqu'au début Août. La véraison est acquise vers le 10 Août avec les premières pluies qui relancent la phénologie de façon explosive. Nos sols filtrants ont permis aux baies de prendre du volume. En septembre, les épisodes orageux ont évité le Sud Médoc.

Les travaux sur le vignoble dans ce contexte climatique ont été adaptés à chaque parcelle (44 parcelles suivies). En fonction du cépage, de l'orientation, du développement foliaire et de la charge, nous avons adapté nos travaux. Durant les vendanges, nous avons pris notre temps (22 jours au lieu de 16 ou 17), l'état sanitaire n'a jamais été une contrainte.

Au chai, sur les conseils d'Hubert de Boüard, nous avons eu comme devoir de conserver la richesse de cette vendange (voir ci-dessous, vinification). Les caractères dominants du millésime 2015: richesse aromatique et qualité des tannins.

Ce millésime 2015 est un véritable cadeau pour le 20ème anniversaire en ma qualité de viticulteur.



chiffres clés

Vendanges :

Cabernet Sauvignon :
du 30/09 au 08/10

Merlot :
17/09 au 01/10

Petit-Verdot :
9/10

Rendement moyen : 47 hl
Acidité totale 3,50 - Ph 3,65

Assemblage :

50% Cabernet Sauvignon, 46% Merlot,
4% Petit Verdot

Degré alcoolique :

14% vol.

Cœnologie-conseil :

Hubert de Boüard.

Vinification

Débourbage, macération pré-fermentaire à 5°C de 2 à 4 jours avant fermentation.

Début de fermentation à 18°C, maintien de la fermentation jusqu'à densité 1030.

Opérations sur cuve : 2 délestages par jour, 1 pigeage par petits volumes.

Puis remontée progressive de la température jusqu'à 28°C, travail de la cuve à minima.

Après vinification ; mise en suspension des lies, macération finale durant 8 à 15 jours.

la propriété

Appellation : Haut-Médoc

Sols : grosses graves maigres et sableuses du quaternaire.

Superficie : 39 ha

Depuis 2001 : station de traitement des effluents viti-vinicoles

Depuis 2009 : 10 % du vignoble est conduit en agriculture biologique

Depuis 2013 : adhésion au projet de certification norme 14001

viticulture

Encépagement : Cabernet Sauvignon 48% - Merlot 48%

Petit Verdot 4%

Age moyen du vignoble : 35 ans

Densité de plantation : 5000 à 7000 pieds/ha

Stratégie de protection raisonnée du vignoble.

Façons culturales traditionnelles, travail du sol, enherbement

Ebourgeonnage et suppression des entre-coeurs, effeuillage et

Vendanges vertes adaptées au parcellaire.

Suivi en traçabilité de 27 parcelles.

œnologie

Vendanges : mécanique ou manuelle selon les parcelles

Double tri manuel sur tables de tri vibrante à la réception

Vinification : 32 cuves thermorégulées, débouillage du moût,
macération pré-fermentaire à froid de 4 à 6 jours

Cuvaison de 3 à 4 semaines

Elevage : de 12 à 15 mois sur lies fines

35% de barriques neuves, 50 % barriques 1 vin

Huit Tonneliers français sélectionnés suivant cahier des charges

mise en bouteille

Filtration tangentielle

production

260 000 bouteilles

propriétaires

Annick et Jean-Pierre MARIE

Agrément Cru Bourgeois

2008 - 2009 - 2010 - 2011 - 2012 - 2013 - 2014

Château Cambon La Pelouse

5, Chemin Canteloup - 33460 MACAU

Tél.+ 33 (0)5 57 88 40 32 - Fax + 33 (0)5 57 88 19 12

contact@cambon-la-pelouse.com