



## CHATEAU CLEMENT PICHON CRU BOURGEOIS, HAUT MEDOC

Aux portes de Bordeaux, sur la commune de Parempuyre, l'histoire du Château Clément-Pichon remonte au XIV<sup>e</sup> siècle. De 1601 à 1880, le château appartient à la famille Pichon dont plusieurs membres ont joué un rôle important dans l'histoire de Bordeaux. Pendant cette période, le domaine va jusqu'à dépasser les 1000 hectares. L'histoire relate également le passage de Louis XIV à deux reprises sur ces terres, en 1659 et 1660.

En 1881, suite à un incendie, le château est reconstruit par la famille Durand-Dassier. C'est l'architecte Michel Louis Garros, connu pour son utilisation éclectique des styles anciens qui édifie la demeure d'inspiration renaissance. Ce magnifique bâtiment est l'un des plus grands châteaux du Médoc avec plus de 800 m<sup>2</sup> habitable au sol.

La propriété est acquise par Clément Fayat en 1976. Il y recrée intégralement un vignoble de 25 hectares, lui permettant ainsi de retrouver ses lettres de noblesse.

En souvenir de la famille héritière le château est rebaptisé Château Clément-Pichon en 1985.



<b>Superficie :</b>	25 ha
<b>Sol :</b>	Graves grossières en surface sur sous-couches de crasse de fer
<b>Encépagement :</b>	62% Merlot, 33% Cabernet Sauvignon, 5% Cabernet Franc
<b>Age moyen de la vigne :</b>	30 ans
<b>Densité :</b>	6 900 pieds/ha
<b>Mode de culture :</b>	Traditionnel, enherbement naturel un rang sur deux en fonction de la vigueur. Travail des sols
<b>Taille :</b>	Guyot simple et double Effeillage côté du soleil levant
<b>Vendanges :</b>	Mécaniques et manuelles selon les parcelles
<b>Cuvier :</b>	Cuves inox thermo-régulées, vinification traditionnelle à température (27 à 29 °C) et une macération longue de 25 à 30 jours
<b>Elevage :</b>	12 mois en barriques de chêne, renouvelées pour 1/2 tous les ans
<b>Propriétaire :</b>	Clément Fayat
<b>Directeur :</b>	Yannick Evenou

### Dégustation : Millésime 2010

<b>Œil :</b>	Robe pourpre, soutenue et intense
<b>Nez :</b>	Cassis, mûre et myrtille
<b>Bouche :</b>	Modérément charpenté, luxuriant et opulent, offre des notes de cèdres entrecoupés d'importantes quantités de cassis
<b>Rendement :</b>	35hl/ha
<b>Production :</b>	90 000 bouteilles/an

**Notes de dégustateurs :** Robert Parker : 89-91  
James Lawther: 16/20