



CHÂTEAU CLÉMENT PICHON, CRU BOURGEOIS, HAUT MÉDOC

Aux portes de Bordeaux, sur la commune de Parempuyre, l'histoire du Château Clément Pichon remonte au XIV^e 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 dépasse les 1 000 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 m² 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.

2014



Superficie :	25 ha
Sol :	Graves grossières en surface sur sous-couches de crasse de fer
Encépagement :	85% Merlot, 10% Cabernet Sauvignon, 5% Cabernet Franc
Age moyen de la vigne :	30 ans
Densité :	6 900 pieds/ha
Mode de culture :	Traditionnel, enherbement naturel un rang sur deux en fonction de la vigueur.
Taille :	Guyot simple et double, éffeillage.
Vendanges 2014 :	Mécaniques et manuelles selon les parcelles. Vendange des Merlots du 30 septembre au 3 octobre et des Cabernets le 9 et le 14 octobre.
Cuvier :	Cuves inox thermo-régulées
Eleveage :	12 mois : 40% en barriques neuve et d'un vin
Rendement :	36hl /ha
Production :	Environ 100 000 bouteilles/an
Assemblage 2014 :	85% Merlot – 10% Cabernet Sauvignon – 5% Cabernet Franc
Degré :	13°
pH :	3.6
Propriétaire :	Famille Fayat
Directeur Général :	Jean-Myrtil Laurent
Directeur Technique :	Pierre Meylheuc

Notes et commentaires :

James Molesworth : 89-92

Un style dense, charnu, avec des notes de prune et de mûre, bien marqué par des saveurs gourmandes de réglisse et de fruits. En finale, une note de pain grillé, avec une matière qui reste bien présente.

Decanter (Steven Spurrier) : **16,25/20** - *Du cassis et une longueur assez élégante*

René Gabriel : **18/20**