



## 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<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 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 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.

## 2 0 1 6



<b>Superficie :</b>	22 ha en production
<b>Sol :</b>	Graves grossières en surface sur sous-couches de crasse de fer
<b>Encépagement :</b>	85% Merlot - 10% Cabernet Sauvignon - 5% Cabernet Franc
<b>Age moyen :</b>	30 ans
<b>Densité :</b>	6 900 pieds/ha
<b>Taille :</b>	Guyot simple et double, effeuillage.
<b>Culture :</b>	Traditionnel, enherbement naturel un rang sur deux en fonction de la vigueur.
<b>Vendanges :</b>	Mécaniques et manuelles selon les parcelles. Vendange des Merlots du 29 Septembre au 14 octobre et des Cabernets le 19 octobre.
<b>Cuvier :</b>	Cuves inox thermo-régulées
<b>Elevage :</b>	30% barriques neuves, 20% barriques d'un vin, 50% en cuves pendant 12 mois
<b>Rendement :</b>	45hl /ha
<b>Production :</b>	Environ 100 000 bouteilles
<b>Assemblage :</b>	85% Merlot - 10% Cabernet Sauvignon – 5% Cabernet Franc
<b>Degré :</b>	12.5°
<b>pH :</b>	3.7