



CHÂTEAU PAPE CLÉMENT

Premières vendanges en 1252

Le Château Pape Clément est l'un des plus anciens Grands Crus de Bordeaux. Son vignoble a été implanté au XIII^e siècle par Bertrand de Goth, cadet d'une noble famille de la région de Bordeaux. Archevêque à Bordeaux, Bertrand de Goth est devenu Pape en 1305, sous le nom de Clément V. Le Château en tire son nom. Le vignoble a ensuite appartenu à l'Archevêché de Bordeaux jusqu'à la Révolution Française. Ce domaine peut s'enorgueillir d'avoir produit du vin sur les mêmes terres pendant 7 siècles.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Appellation: Pessac- Léognan

Lieu : Pessac

Superficie : 18 hectares

Encépagement :

76% Sauvignon Blanc, 20% Sémillon,
3% Sauvignon Gris, 1% Muscadelle

Age des vignes : 22 ans

Densité de plantation : 7 500 pieds par hectare

Nature du sol : Nappe de graves argileuses pyrénéennes datant de la fin du pliocène et du quaternaire ancien, argiles affleurantes

Mode de conduite du vignoble :

- Gestion micro parcellaire
- Enherbement maîtrisé, travail des cavaillons par labour en traction animale
- Lutte intégrée durable
- Echardage, effeuillage
- Vendanges manuelles en 2 tries
- Labels Terra Vitis, HVE3 (Haute Valeur Environnementale Niveau 3), certification SME et Bee-Friendly

Vinification :

- Remplissage du pressoir pneumatique entièrement manuel
- Pressurage en grains entiers avec montée en pression très lente sous atmosphère inerte pour la protection des arômes
- Ecoulage par gravité des jus du pressoir en barriques
- Débourage et vinification en barriques et foudres de chêne français
- 15% du vin vinifié dans des cuves ovoïdes en ciment de nouvelle génération
- Elevage sur lies fines et bâtonnages réguliers

Mise en bouteille : Décembre 2020

Date de vendanges : du 30 Août au 12 Septembre

Oenologue conseil : Michel Rolland



ASSEMBLAGE 2019

46% Sauvignon blanc,
14% Sauvignon gris
40% Sémillon



Bernard Magrez

