



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 XIIIe 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 : 6,7 hectares

Encépagement :

48,5% Sauvignon Blanc 38,5% Sémillon,
7,5% Sauvignon Gris, 5,5% Muscadelle

Age des vignes : 26 ans

Densité de plantation : 7 700 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 cavallons par labour à cheval et à boeufs
- Lutte intégrée durable
- Echardage, effeuillage et vendange en verts.
- Vendanges manuelles en 2 tries
- Label Terra Vitis et HVE3 (Haute Valeur Environnementale Niveau 3)

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 de chêne français
- Elevage sur lies fines et bâtonnages
- 15% du vin vinifié dans des cuves ovoïdes en ciment de nouvelle génération
- Elevage de 16 mois

Rendements moyens : 45 hl par hectare

Mise en bouteille : Décembre 2017

Date de vendanges :

Du 12 au 27 septembre 2016

Oenologue conseil : Michel Rolland



ASSEMBLAGE 2016

55% Sauvignon Blanc
45 % Sémillon



Bernard Magrez