

Bernard Magrez



CHÂTEAU
PAPE CLÉMENT

MILLÉSIME 2016



CHÂTEAU
PAPE CLÉMENT



Le Château Pape Clément



CHÂTEAU PAPE CLÉMENT



Son histoire

Plus qu'une référence, une icône.

Depuis 1252, le vignoble de Château Pape Clément est situé sur le même grand terroir d'exception, lui procurant élégance et complexité. Propriété d'un archevêque de Bordeaux qui devint Pape en 1305, les vignes de Château Pape Clément sont l'objet d'un soin de tous les instants afin de garantir, millésime après millésime, un nectar d'exception.

La richesse de son terroir, associé au savoir-faire ancestral hérité d'une longue tradition d'excellence à la vigne ainsi que l'application de méthodes de vinification scrupuleuses et délicates font de Château Pape Clément un vin d'exception, plébiscité par les amateurs de très grands vins.

Les caractéristiques

- L'un des plus anciens châteaux de Bordeaux, premières vendanges en 1252
- Un terroir exceptionnel et préservé
- Un vin d'initié, une production limitée, une icône
- Une démarche de respect de l'environnement pour une meilleure expression du terroir
- Un Grand vin de Bordeaux, plébiscité par les plus grands dégustateurs mondiaux
- La possibilité de vivre une expérience unique au sein d'un Grand Cru Classé





CHÂTEAU PAPE CLÉMENT



Le millésime 2016

- La saison viticole

L'hiver 2015-2016 se distingue par des températures exceptionnellement douces (+2°C de moyenne entre le 1er novembre et le 28 février) et des précipitations extrêmement importantes de janvier à mars (539 mm contre 224 mm en moyenne). Ces conditions hivernales humides se prolongent au printemps mais dans un contexte thermique nettement inférieur à la moyenne. De ce fait, la vigne ne cesse de prendre du retard jusqu'à la fin du mois de juin.

Alors que les jours non pluvieux entre le 15 mai et le 15 juin sont extrêmement rares, la floraison s'est miraculeusement déroulée durant une fenêtre de quelques jours ensoleillés et plutôt chauds.

C'est à partir du 20 juin que les conditions changent radicalement et qu'elles se rapprochent des moyennes de saison. Fin juillet le bilan hydrique indique déjà une situation nettement déficitaire.

Les températures estivales, proches des moyennes pluriannuelles et le déficit hydrique ne compensent toutefois pas le retard accumulé au printemps. Alors que les quelques millimètres du 13 septembre permettent de parfaire la maturation, les températures élevées associées à de fortes amplitudes thermiques assurent des raisins d'exception.

- Les vendanges

Les blancs ont été vendangés du 12 au 27 septembre, en deux tries. Les rendements sont inattendus (presque 45 hl/ha) et les jus ont conservé une fraîcheur aromatique impressionnante. Notre terroir argileux, restant frais malgré l'épisode de sécheresse, a été très favorable à la bonne maturation des blancs. 2016 étant un millésime tardif, il était important de ne pas vendanger trop précocement pour permettre à la trame tannique de s'affiner le plus longtemps possible.

- Assemblage

55% Sauvignon Blanc, 45% Sémillon



Commentaires de dégustation

Belle intensité aromatique au nez sur des notes de fruits exotiques et de zestes d'agrumes (pamplemousse) soutenues à l'aération par des notes plus florales et plus minérales, typiques du terroir de Pape Clément. La bouche est très bien équilibrée, à la fois onctueuse et d'une très belle fraîcheur donnant à l'assemblage beaucoup d'énergie et de tension. On retrouve en finale ces notes de fruits exotiques, de bergamotes, d'aubépine qui se prolonge longtemps en bouche.



CHÂTEAU PAPE CLÉMENT

Notes et récompenses

- James Suckling

Score : 95

Un vin blanc solide et direct mettant en valeur des arômes d'écorce de citron et de pomme séchée. Et aussi une pointe de poire. Ample et dense avec des couches de fruit et un caractère phénolique. Un vin blanc avec la texture d'un vin rouge.

Beau potentiel de garde.

- James Molesworth – Wine Spectator

Score : 94

Contours crémeux avec des saveurs séduisantes de brioche, de pêche blanche et de paille humide, une sensation d'ampleur mais une belle structure grâce à une petite pointe de verveine. Les notes briochées dominent en finale.

- Wine enthusiast

Score : 95

Un vin superbe, arômes riches et généreux de pomme et de pêche associés à une acidité vive et citronnée. Un vin exubérant, faisant la part belle au fruit, qui dispose d'un beau potentiel de garde. A garder jusqu'en 2020.

- Neal Martin

Score : 94

The 2016 Pape Clement Blanc is a blend of 55% Sauvignon Blanc and 45% Sémillon that was cropped at 45 hectoliters per hectare between 12-27 September. It has quite an understated bouquet, stony and a little distant at first but then opening up with lime flower, kiwi fruit and a touch of limestone. The palate is fresh on the entry, the Sauvignon Blanc driving this Pape Clement along, perhaps less flamboyant and viscous in style than previous vintages, but I appreciate the tautness and delineation here, the persistent and slightly saline finish. This is excellent.

- Christer Byklum – B my Bordeaux

Score : 91

Robe jaune citron pâle. Nez frais et fruité de pomme et de pêche, qui peut encore s'ouvrir. Acidité fraîche, pommes fruitées, qualité minérale, vin rond avec une belle longueur en bouche.

- Antonio Galloni

Score : 95

Le Pape Clément Blanc 2016 est fondamentalement riche et séduisant. Profondeur et viscosité remarquables, conservant néanmoins une fraîcheur et une vivacité saisissantes. En 2016, millésime difficile pour les vins blancs, il manque quelque chose à la majorité des blancs, le plus souvent la fraîcheur ou la rondeur.

En revanche, il ne manque absolument rien au Pape Clément Blanc. Le 2016 a toutes les qualités pour devenir un petit bijou.

- Jane Anson - Decanter

Score : 91

Le chêne figure toujours en bonne place dans le vin blanc de Pape Clément, mais il y a du nouveau avec l'introduction de barriques de dimensions et d'origines différentes, notamment un usage accru de barriques bourguignonnes. La propriété a judicieusement mis en valeur ces notes amples d'agrumes si typiques de ce vin, recherchées par les amateurs de longue date de Pape Clément, mais comme pour les vins rouges, la sensation générale est davantage sculptée, parfumée que pour certains millésimes précédents. Pour être franc, le 2016 n'était pas un millésime facile pour réduire l'intensité, avec une légère sensation de creux en milieu de bouche en raison de l'absence de cette minéralité prenante des meilleurs millésimes. Mais ils ont élaboré un vin très réussi, avec des pointes de rose et de chèvrefeuille ajoutant des couches de complexité aux douces saveurs d'agrumes. Un vin agréable.

- JM Quarin

Score : 16/20 - 90/100

- Le Figaro

Score : 19

Sa grande proportion de sémillon lui apporte un caractère gourmand, légèrement exotique.



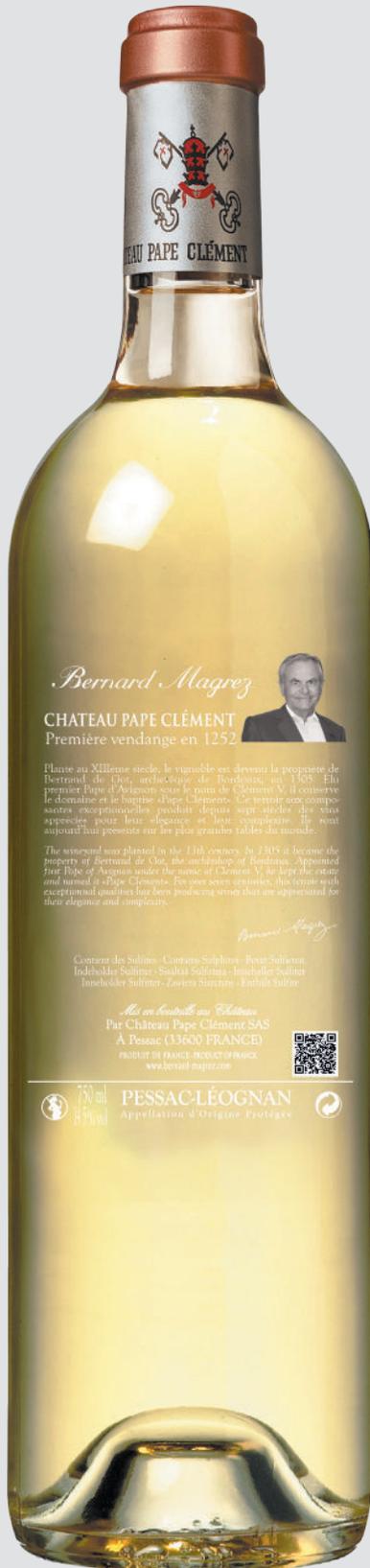
CHÂTEAU PAPE CLÉMENT

Les habillages





CHÂTEAU PAPE CLÉMENT



Bernard Magrez



CHATEAU PAPE CLÉMENT
Première vendange en 1252

Planté au XIII^{ème} siècle, le vignoble est devenu la propriété de Bertrand de Got, archevêque de Bordeaux, en 1305. Élu premier Pape d'Avignon sous le nom de Clément VI, il conserve le domaine et le baptise «Pape Clément». Ce terrain aux compositions exceptionnelles produit depuis sept siècles des vins appréciés pour leur élégance et leur complexité. Ils sont aujourd'hui présents sur les plus grandes tables du monde.

The vineyard was planted in the 13th century. In 1305 it became the property of Bertrand de Got, the archbishop of Bordeaux. Appointed first Pope of Avignon under the name of Clement VI, he kept the estate and named it «Pape Clément». For over seven centuries, this terrain with exceptional qualities has been producing wines that are appreciated for their elegance and complexity.

Bernard Magrez

Contient des Sulfites - Contains Sulphites - Bevat Sulfiter
Inneholder Sulfiter - Sulfidat Sulfiteja - Innehåller Sulfiter
Inneholder Sulfiter - Zawiera Sierczyny - Enthält Sulfite

Mis en bouteille au Château
Par Château Pape Clément SAS
À Pessac (33600 FRANCE)
PRODUIT DE FRANCE - PRODUCT OF FRANCE
www.bernard-magrez.com



750 ml
14,5% vol
PESSAC-LÉOGNAN
Appellation d'Origine Protégée

Bernard Magrez



CHATEAU PAPE CLÉMENT
Première vendange en 1252

Planté au XIII^{ème} siècle, le vignoble est devenu la propriété de Bertrand de Got, archevêque de Bordeaux, en 1305. Élu premier Pape d'Avignon sous le nom de Clément VI, il conserve le domaine et le baptise «Pape Clément». Ce terrain aux compositions exceptionnelles produit depuis sept siècles des vins appréciés pour leur élégance et leur complexité. Ils sont aujourd'hui présents sur les plus grandes tables du monde.

The vineyard was planted in the 13th century. In 1305 it became the property of Bertrand de Got, the archbishop of Bordeaux. Appointed first Pope of Avignon under the name of Clement VI, he kept the estate and named it «Pape Clément». For over seven centuries, this terrain with exceptional qualities has been producing wines that are appreciated for their elegance and complexity.

Bernard Magrez

Contient des Sulfites - Contains Sulphites - Bevat Sulfiter
Inneholder Sulfiter - Sulfidat Sulfiteja - Innehåller Sulfiter
Inneholder Sulfiter - Zawiera Sierczyny - Enthält Sulfite

Mis en bouteille au Château
Par Château Pape Clément SAS
À Pessac (33600 FRANCE)

PRODUIT DE FRANCE - PRODUCT OF FRANCE
www.bernard-magrez.com



750 ml
14,5% vol
PESSAC-LÉOGNAN
Appellation d'Origine Protégée



CHÂTEAU PAPE CLÉMENT



*Conditionnement
En caisse bois par 6 bouteilles*



CHÂTEAU PAPE CLÉMENT



Le Château Pape Clément