



# 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 :** 46.5 hectares

**Encépagement :**

50% Merlot, 47% Cabernet Sauvignon,  
2% Petit Verdot, 1% Cabernet Franc

**Age des vignes :** 31 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

**Mode de conduite du vignoble :**

- Gestion micro-parcellaire
- Enherbement maîtrisé, travail des cavaillons par labours à cheval et à boeufs
- Lutte intégrée, gestion des équilibres de vigueur
- Ebourgeonnages, échardages et vendanges en vert
- Vendanges manuelles en petites cagettes
- Label Terra Vitis et HVE3 (Haute Valeur Environnementale Niveau 3)

**Vinification :**

- Premier tri à la vigne
- Egrainage manuel grain par grain et tri sur table
- Mise en cuves bois de 30 à 70 hl par gravité
- Macération pré fermentaire à basse température 8°C
- Pigeages entièrement manuels
- Durée de macération : de 30 à 40 jours
- Ecoulage direct en barriques de chêne français par gravité
- Fermentation malolactique en barriques
- Elevage de 18 mois en barriques

**Rendements moyens :** 48hl par hectare

**Mise en bouteille :** Mai 2018

**Date de vendanges :**  
du 30 septembre au 19 octobre 2016

**Oenologue conseil :** Michel Rolland



### ASSEMBLAGE 2016

50% Merlot  
50% Cabernet Sauvignon



*Bernard Magrez*