



# 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<sup>e</sup> 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 et Gradignan

**Superficie :** 67 hectares

**Encépagement :**

54% Cabernet Sauvignon, 44% Merlot,  
1% Petit Verdot, 1% Cabernet Franc

**Age des vignes :** 27 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 cavallons par labours en traction animale
- Lutte intégrée, gestion des équilibres de vigueur
- Ebourgeonnages, échardages et vendanges en vert
- Vendanges manuelles en petites cagettes
- Labels Terra Vitis, HVE3 (Haute Valeur Environnementale Niveau 3) et certification SME

**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 jours
- Ecoulage direct en barriques et foudres de chêne français par gravité
- Fermentation Malolactique en barriques (2/3 neuves et 1/3 d'un vin)
- Elevage de 18 mois en barriques (90%) et foudres (10%) de chêne français

**Mise en bouteille :** Été 2020

**Date de vendanges :** du 20 septembre au 12 octobre 2018

**Oenologue conseil :** Michel Rolland



### ASSEMBLAGE 2018

66% Cabernet Sauvignon  
30% Merlot  
4% Cabernet Franc



*Bernard Magrez*

