



CHÂTEAU
CLÉMENT-PICHON
CRU BOURGEOIS
HAUT-MÉDOC



Aux portes de Bordeaux, sur la commune de Parempuyre, l'histoire du Château Clément-Pichon remonte au XIV^{ème} siècle. De 1659 à 1875, le château appartient à la famille Pichon, reconnue pour le rôle prépondérant qu'elle a jouée dans l'histoire de Bordeaux. Son influence lui valut d'étroites relations avec la Royauté : Louis XIV fut invité à plusieurs reprises pour des parties de chasse au Château de Parempuyre.

La famille Durand-Dassier acquiert la propriété en 1875, elle développe le vignoble et fait reconstruire un édifice hors-norme en 1879. C'est l'architecte Michel-Louis Garros, connu pour son utilisation éclectique des styles anciens qui édifie la demeure d'inspiration Renaissance. Cette imposante architecture, qui tire sa beauté de ses détails, rappelle celle des châteaux de la Loire.

Clément Fayat fait l'acquisition de cette propriété en 1976. Homme visionnaire animé par la passion du vin, il entreprend alors la restructuration du vignoble dès 1979 ; en 1983, le domaine compte 25 hectares. En souvenir de la famille Pichon qui a marqué l'histoire du domaine, et avec l'envie d'y laisser son empreinte, le château est rebaptisé Château Clément-Pichon en 1985.

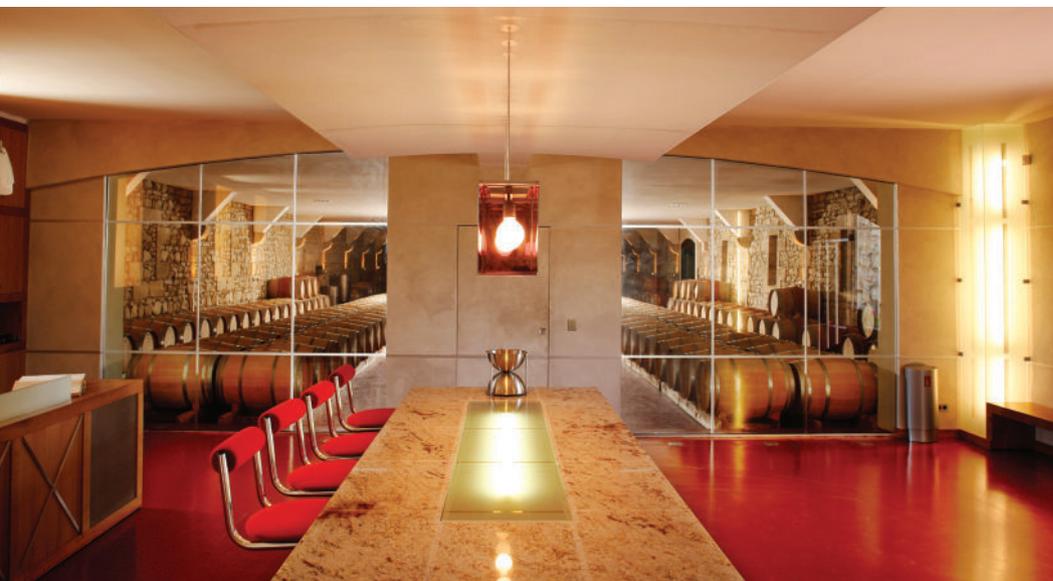
Bénéficiant d'une exposition Nord-Sud remarquable, le terroir offre des sols de sables et de graves sèches. Par endroits, la vigne profite d'argiles en sous-sol qui lui permet de capter une idéale fraîcheur. Des sédiments ferrugineux agrémentent certaines parcelles, et favorisent la polymérisation des tannins et des anthocyanes. Depuis 2008, un important programme de restructuration est adopté. Avec un matériel végétal adapté aux sous-sols redécouverts, l'équipe met tout en œuvre pour privilégier la concentration aromatique des baies et gagner en précision dans son travail viticole. L'âge moyen de la vigne s'établit à 25 ans environ. Fruit d'un encépagement tout à fait singulier pour la rive gauche - 85% de Merlot, 9% de Cabernet Sauvignon et 6% de Cabernet Franc - le Château Clément-Pichon constitue une exception Médocaine.



Au Château Clément-Pichon, les vendanges sont mécaniques ou manuelles selon les parcelles. Dans le cuvier, douze cuves en inox thermo-régulées (autour de 100 hectolitres chacune) permettent de conduire les opérations de fermentation à des températures maîtrisées. Pendant les vinifications, l'équipe pratique remontages et pigeages, guidés par des dégustations quotidiennes. L'extraction précise et mesurée doit révéler la sucrosité et la typicité du fruit. La fermentation malolactique, elle, s'effectue principalement en cuves.

Dans les chais du XIX^{ème} siècle, l'élevage en barriques (40% de bois neuf, 40% de barriques d'un vin et 20% en cuves) se poursuit durant 12 mois. Les barriques de chêne français sont sélectionnées avec rigueur auprès de cinq tonneliers principaux.

De la vendange à la mise en bouteille, le Château Clément-Pichon respecte le plus strict cahier des charges et fait l'objet d'une attention soignée qui lui permet d'obtenir à chaque millésime la mention Cru Bourgeois, reconnaissance d'une qualité constante du cru.





La texture est raffinée, subtile, les tannins sont fins et veloutés. Le nez est marqué par des fruits noirs associés à de délicates notes toastées. C'est un vin hédoniste d'une grande générosité. Les équipes de Clément-Pichon tendent à produire un vin particulièrement harmonieux au gré des millésimes

24 hectares

85% Merlot, 9% Cabernet Sauvignon, 6% Cabernet Franc

25 ans

6 900 pieds/ha

Sables et graves sèches drainées, argiles en sous-sol par endroits et sédiments ferrugineux

Traditionnel, enherbement naturel un rang sur deux en fonction de la vigueur

Guyot simple ou double selon l'expression végétative du pied, effeuillage côté soleil levant

Mécaniques ou manuelles selon les parcelles

Cuves inox thermo-régulées

12 mois en barriques de chêne, 40% de bois neuf, 40% de barriques d'un vin et 20% en cuves

Environ 42 hl/ha

Environ 100 000 bouteilles

CHÂTEAU CLÉMENT-PICHON
30 AVENUE CHÂTEAU PICHON
33290 PAREMPUYRE

// WWW.CHATEAU-CLEMENTPICHON.COM //