



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^e 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 :

49% Cabernet Sauvignon, 48% Merlot,
2% Petit Verdot, 1% Cabernet Franc

Age des vignes : 32 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 en traction animale
- Lutte intégrée, gestion des équilibres de vigueur
- Ébourgeonnages, échardages et vendanges en vert
- Vendanges manuelles en petites caquettes
- 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

Mise en bouteille : Printemps 2019

Date de vendanges : du 15 septembre au 3 octobre 2017

Oenologue conseil : Michel Rolland



ASSEMBLAGE 2017

55% Cabernet-Sauvignon,
45% Merlot



Bernard Magrez