

CHÂTEAU LA BESSANE

DONNEES TECHNIQUES GENERALES



Appellation : Margaux

Commune : Cantenac

Propriétaire : S.A. Château Paloumey
33290 LUDON MEDOC

☎ +33 (0)557 880 066 - 📠 +33 (0)557 880 067
info@chateaupaloumey.com

Surface : 2.4 ha

PDG : Martine Cazeneuve

Œnologue conseil : Daniel Llose

Responsable technique : Pascal Lamarque

Viticulture

- Encépagement : Petit Verdot 45% / Cabernet Sauvignon 20% / Merlot 35%
- Sol : Gravier, sables, galets
- Age moyen du vignoble : 25 ans
- Densité de plantation : 6700 pieds/ha
- Culture raisonnée de la vigne et des sols
- Façons culturales traditionnelles, enherbement partiel
- Ébourgeonnage et suppression des entre-cœurs, effeuillage sélectif, vendanges vertes si nécessaire

Vinification

- Vendanges : mécaniques et manuelles suivant les parcelles
- Double tri : mécanique puis manuel sur table vibrante à la réception de la vendange
- Vinification : à la parcelle; cuves thermorégulées de 40 à 180 hl; macération post fermentaire de 20 à 26 jours. 30% de la fermentation malolactique en barrique neuves
- Élevage : 12 mois, 100 % en barrique dont 1/3 de bois neuf
Suivi qualité des tonneliers : dégustation à l'aveugle tous les 4 mois
- Soutirage de barrique à barrique tous les 4 mois

Mise en bouteille

- Collage au blanc d'œuf
- Pas de filtration

En 1993, Martine Cazeneuve reprend dans l'appellation mythique de Margaux un petit joyau sur la commune de Cantenac.

Château La Bessane est planté à 45% de Petit Verdot ce qui est unique sur l'appellation. Martine Cazeneuve met tout en œuvre pour permettre au Petit Verdot d'exprimer corps, couleurs et richesse en tanins.

MILLESIME 2012

Profil du Millésime 2012 : Année de vigneron

L'hiver 2012 fut particulièrement froid et sec, fraîcheur et humidité ont caractérisé le printemps et ont ralenti la floraison. L'été a démarré tardivement, avec une chaleur s'installant à partir du mois d'août, rendant ainsi la véraison lente et hétérogène. Conséquence de la météo capricieuse, le mildiou a été particulièrement virulent. Les températures caniculaires d'août ont heureusement aidé à lutter contre le champignon. Les conditions climatiques de septembre (chaud et ensoleillé) ont favorisé le départ de la maturation des rouges de manière spectaculaire, ainsi que les phénomènes de concentration des sucres et l'accumulation des composés phénoliques. Les écarts de température élevés entre le jour et la nuit ainsi que les températures nocturnes basses ont été favorables à l'expression aromatique et à la synthèse des anthocyanes. Les vendanges 2012 signent le retour vers un calendrier plus traditionnel. La magnifique arrière-saison nous a incités à attendre la parfaite maturité des raisins. Dommage que les rendements soient aussi faibles.

Dates de récolte :

Merlot : 3/10/12 / Cabernet Sauvignon : 15/10/12

Petit Verdot : 10/10/12

Rendement : 40 hl/ha

Assemblage : Cabernet Sauvignon 20%

Merlot 59% / Petit Verdot 21%

Alcool : 13% Vol

Production : 11 600 bouteilles

Guide Hachette des Vins 2016 *Septembre 2015* Fidèle à la tradition du cru, le petit verdot entre à hauteur de 21% dans ce 2012 d'un beau rouge limpide et intense, au bouquet non moins soutenu de cerise burlat et de pain grillé. Bien équilibrée, la bouche se révèle douce et soyeuse, portée par des tanins fins témoignant d'une bonne extraction et par une agréable fraîcheur.

Decanter *Avril 2013* **16/20pts (86/100pts)** Quite serious depth of fruit, strong tannins, needs time.

James Suckling *Février 2015* **91/100**

