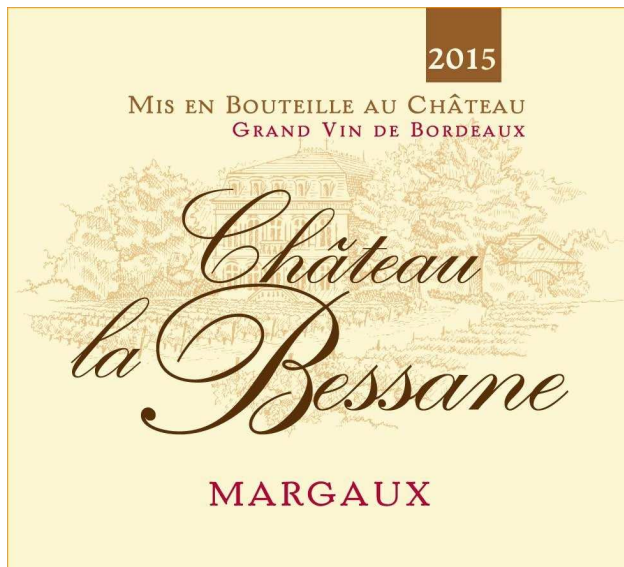


VIGNOBLES PALOUMEY

CHÂTEAU LA BESSANE - CHÂTEAU PALOUMEY - CHÂTEAU LA GARRICQ



CHÂTEAU LA BESSANE 2015

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

DONNEES TECHNIQUES GENERALES

Viticulture

- Encépagement : Petit Verdot 45% / Cabernet Sauvignon 20% / Merlot 35%
- Sol : Graviers, sables, galets
- Age moyen du vignoble : 27 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 2015

Profil de 2015 : Un millésime gourmand et élégant

L'hiver 2015 est dans la moyenne, ni trop pluvieux ni trop frais jusqu'à ce dernier coup de froid qui retarde légèrement le débourrement de la vigne. Le redoux qui suit permet à la vigne de rattraper son retard et la floraison se passe dans des conditions quasi-exceptionnelles. Le mois de juillet chaud et ensoleillé nous incite à très peu traiter, la vigne ne stresse pas grâce aux réserves hydriques des dernières années. Nous décidons d'éclaircir et de bien effeuiller nos petit verdot afin d'en limiter les rendements. Après une véraison rapide et homogène, les quelques pluies du mois d'août sont les bienvenues. Septembre démarre comme dans un rêve avec un temps chaud et sec notamment dans le Sud Médoc. Les vendanges démarrent le 25 septembre : chaleur et vent du Nord nous permettent d'affiner avec précision l'ordre des parcelles à vendanger. Les raisins ramassés sont très sains et nos petit verdot magnifiques !

Dates de récolte :

Merlot : 25 et 30 septembre

Cabernet Sauvignon : 6 et 8 16 octobre

Petit Verdot : 30 septembre et 8 octobre

Rendement : 50 hl/ha

Assemblage :

Merlot 55% / Cabernet Sauvignon 25% / Petit Verdot 20%

Alcool : 13% Vol

Production : 14 300 bouteilles

Bernard Burtshy (Le Figaro) 15

Jacques Dupont (Le Point) 15,5

Cerise, cassis, frais, tanins serrés, gros potentiel, persistant, finale épicée. O = 2019 G = 15 ans

