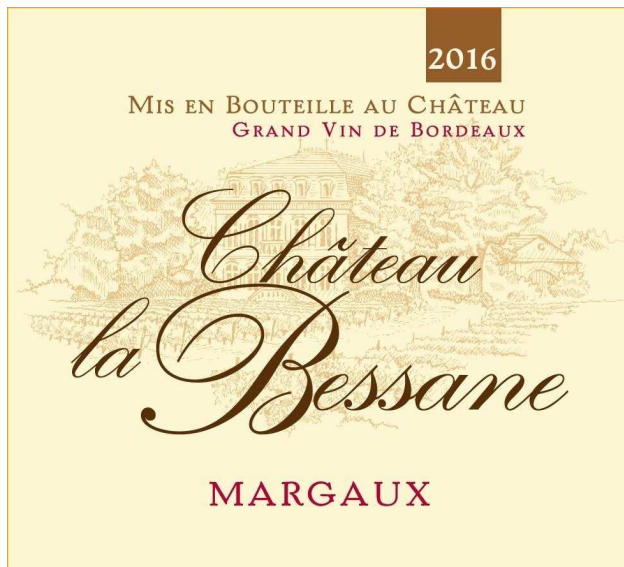


VIGNOBLES PALOUMEY

CHÂTEAU LA BESSANE - CHÂTEAU PALOUMEY - CHÂTEAU LA GARRICQ



CHÂTEAU LA BESSANE 2016

Appellation : Margaux

Commune : Cantenac

Propriétaire : S.A. Château Paloumey
33290 LUDON MEDOC

☎ + 33 (0)557 880 066 - 📠 +33 (0)557 880 067
info@chateupaloumey.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 2016

Profil de 2016 : Un millésime de tous les records

2016 démarre par un hiver atypique, des températures douces et beaucoup de pluies. Le printemps se poursuit avec de la pluie, toujours de la pluie ! Coté physiologique, 2016 est une année très précoce avec un débourrement dernière semaine de mars pour les merlots. La pluie et la relative fraîcheur printanière ont pour effet de retarder la fleur qui démarre autour du 2-5 juin. Sans transition, la pluie s'arrête net à partir de la fin juin. L'été 2016 est le plus sec que nous ayons connu depuis plus de 40 ans ! Des signes de stress hydrique sont observés sur certaines parcelles de jeunes vignes. La véraison prend son temps. Les 50 mm de pluie du 13 septembre ont permis de relancer la maturation des baies. Paradoxalement malgré la sécheresse estivale, les vendanges ont démarré assez tardivement le 27 septembre. Les conditions météorologiques favorables nous permettent de ramasser au moment opportun de beaux raisins sains. Seul petit bémol, les rendements sont à la baisse. 2016 est un millésime puissant et équilibré, nez aux arômes de fruits noirs et de réglisse, bouche ample, charnue et gourmande soutenue par une grande fraîcheur et une très jolie longueur.

Dates de récolte :

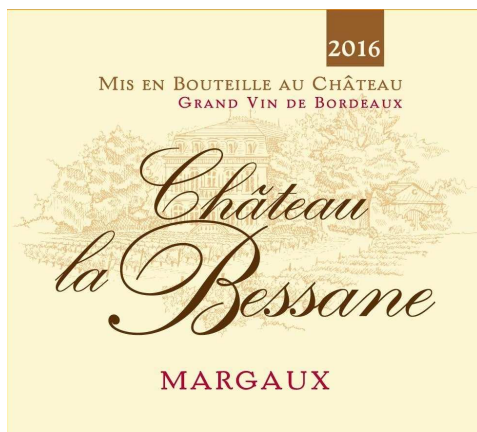
Merlot : du 27 septembre au 7 octobre 2016 / Cabernet Sauvignon : du 7 au 17 octobre 2016 / Petit Verdot : 14 octobre 2016

Rendement : 45 hl/ha

Assemblage : Cabernet Sauvignon 25% / Merlot 50% / Petit Verdot 25%

Alcool : 13.5 % Vol

Production : 13 300 bouteilles



REVUE DE PRESSE CHÂTEAU LA BESSANE 2016

James Sucking 89-90

Jean-Marc Quarin 14.75

Yves Beck 86-87 Dégusté le 27.03.17 50% Merlot, 25% Cabernet Sauvignon, 25% Petit Verdot Rouge grenat aux reflets violacés. Bouquet intense, bien typé Margaux. Notes de framboises et de menthe. Attaque juteuse et friande. Corps équilibré et fruité. Les tannins sont bien intégrés et la structure octroie de la...

Gault Millau 16/17,5 Nez très floral, belle expression de fruits noirs à point. Un beau charnu, de l'acidité aussi qui tend l'ensemble pour une finale fraîche et sur l'allonge. Un vin assez vertical qui offre une belle précision de grain. Une vraie réussite.

CHÂTEAU LA BESSANE 2016

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