

CHÂTEAU PALOUMEY

AOC HAUT-MÉDOC

MILLÉSIME
2009

Profil du Millésime 2009: Exceptionnel !

Malgré les craintes du mois de mai, provoquées par les épisodes d'orages de grêle, la climatologie du reste de l'année fut exceptionnelle et salvatrice pour la récolte 2009. Toutes les conditions furent réunies pour obtenir des raisins sains et de grande qualité.

Les mois de juillet et août ont bénéficié d'un bel ensoleillement et de températures élevées qui ont perduré jusqu'au mois de septembre. Les contrastes thermiques (journées chaudes et nuits fraîches) ont favorisé la maturation du raisin, la concentration en arômes et en sucre des baies, la richesse en couleur des peaux tout en conservant une acidité faible.

Dates de Récolte

Merlot : du 24 septembre au 5 octobre

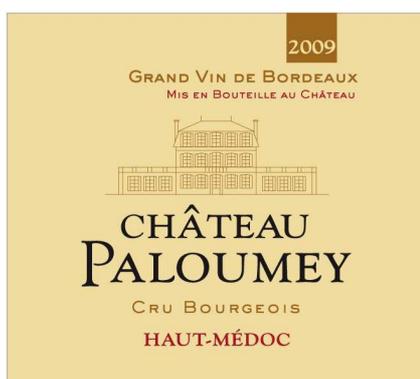
Cabernet Franc : 9 octobre

Cabernet Sauvignon : du 10 au 16 octobre

Fermentation malolactique en barrique par lot de cuve après écoulage.

Toutes les presses sont descendues séparément en barrique pendant une dizaine de jours pour affiner la sélection.

Rendement	42,5 hl/ha Cru Bourgeois
Vinification	Encuvaison parcellaire Fermentation en cuves inox thermorégulées Macération postfermentaire entre 25 et 30 jours
Élevage	12 mois en barrique 90% chêne français, 10% chêne américain, chauffe moyenne 30% barriques neuves
Collage	À l'albumine d'œuf après l'assemblage final Pas de filtration avant la mise en bouteille
Assemblage	Cabernet Sauvignon 51% Merlot 49%
Alcool	14 % Vol
Production	135 000 bouteilles



S.A. CHÂTEAU PALOUMEY

33290 LUDON - MÉDOC

TEL: 05 57 88 00 66 FAX: 05 57 88 00 67

www.chateau-paloumey.com info@chateau-paloumey.com

Coup de Coeur, 2 étoiles

Régulièrement distingué dans le Guide, ce cru au nom fleurant bon la Gascogne est une valeur sûre de l'appellation. Avec ce nouveau millésime, il fait un véritable bon en avant et emporte toutes les voix du jury. Il charme aussi bien par sa robe, d'une belle intensité, que par son bouquet délicat, dont les notes de fruits noirs (cassis) sont enrobées de nuances grillées. Son palais tendre et volumineux réussit l'alliance de la puissance et de la finesse. D'une grande persistance, cette bouteille pourra être attendue avec bonheur pendant huit ou neuf ans, voire plus.

Le Guide Hachette des Vins sélection 2013

88

Wine Spectator, James Molesworth, Mars 2012

****** 16,5**

Strawberry soup, spice, cedar and cinnamon on the nose. Ample, positive damson and plum fruit with a neat oak overlay. Structured, ripe tannins and soft, balanced acidity and a fine, dry finish. Well Judged. Drink: 2014.

Decanter, Février 2012

89

Tasted at the Cru Bourgeois 2009 tasting in London. The Paloumey 2009 has a very fragrant bouquet with fresh strawberry, redcurrant and a touch of vanilla. Very fine definition and lift. The palate is medium-bodied with a tensile entry, edgy tannins, lots of freshness here with a citric undertow towards the finish. Very fine. Tasted September 2011.

Wine Journal, Neal Martin

15,5/16

Fruits noirs, cerise burlat, bouche ronde, souple, tanins très fondus et suaves, style marginalien, peu d'acidité, bonne longueur, frais, élégant.

Le Point, 6 mai 2010

Grande réussite. Croquant, avec un joli fruit expressif et une belle trame. Jolie finale.

La Revue du Vin de France, 31 mai 2010