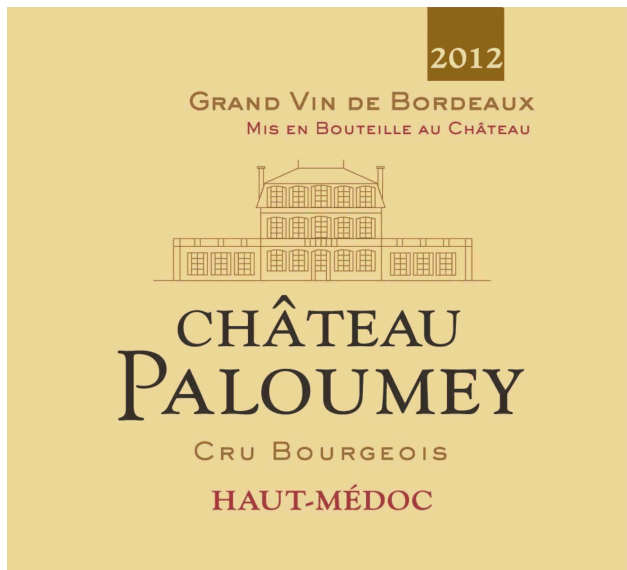


CHÂTEAU PALOUMEY



Appellation : Haut-Médoc
Cru Bourgeois

Commune : Ludon-Médoc

Propriétaire : S.A. Château Paloumey
33290 LUDON MEDOC
☎ + 33 (0)557 880 066 - 📠 +33 (0)557 880 067
info@chateupaloumey.com

Surface : 34 ha

PDG : Martine Cazeneuve

Œnologue conseil : Daniel Llose

Responsable technique : Pascal Lamarque

DONNEES TECHNIQUES GENERALES

Viticulture

- Encépagement : Cabernet Sauvignon 55% / Merlot 42% / Cabernet Franc 3%
- Sol : graves garonnaises quaternaires
- Age moyen du vignoble : 23 ans
- Densité de plantation : 7200 pieds/ha
- Culture raisonnée de la vigne et des sols
- 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 1990, Martine Cazeneuve, associée à la société François Charles Oberthur, acquiert Château Paloumey, domaine au terroir prestigieux de graves garonnaises, AOC Haut-Médoc, dont les voisins sont les Châteaux Cantemerle et La Lagune. Son challenge était de redonner vie à cette propriété oubliée, déjà classée Cru Bourgeois en 1932. Il fallait replanter le vignoble et reconstruire un chai. Après des années de travail passionné, les vignes de Paloumey couvrent aujourd'hui plus de 34 hectares. Avec son style décrit comme « élégant et fin », Château Paloumey fait partie des grands de l'appellation.

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 ralenti la floraison. L'été a démarré tardivement rendant ainsi la véraison lente et hétérogène. Les températures caniculaires d'Août ont aidé à lutter contre le mildiou. Les conditions climatiques de septembre ont favorisé le départ de la maturation des rouges de manière spectaculaire. Les vendanges 2012 signent le retour vers un calendrier plus traditionnel.

Dates de récolte : Merlot : du 1^{er} au 8/10/2012 / Cabernet Sauvignon : du 9 au 15/10/2012 / Cabernet Franc : 9/10/2012

Rendement : 35 hl/ha

Assemblage : Cabernet Sauvignon 49% / Merlot 47% / Cabernet Franc 4%

Alcool : 13% Vol

Production : 115 000 bouteilles

Revue de Presse

Guide Hachette des Vins 2016 Septembre 2015 **2 étoiles**
Valeur sûre de l'appellation, ce cru signe un 2012 qui ne ternira pas son image. D'une jolie teinte cerise, ce haut-médoc réjouit de bout en bout. Il s'ouvre sur un bouquet fin et complexe de fruits noirs et d'épices. Il poursuit sur un palais dense, suave et charnu, structuré avec élégance par des tanins veloutés qui témoignent d'une extraction fort bien menée ; la finale est longue et le boisé parfaitement ajusté.

Guide Bettane et Desseuve 2016 Septembre 2015 **13,5**
Aujourd'hui, Paloumey a retrouvé l'esprit classique du Médoc qui a fait son succès, avec des vins en net progrès.

Gault-Millau Mai 2013 **14,5** Très bien fait et respectant l'âme des Médocs avec une trame présente mais fine. Le style est de dentelle, jouant sur le relief et la fraîcheur.

Wine Enthusiast (05/01/2015) **90** This 2012 is full of ripe black fruits, aged in new wood with its mint flavors. It has a good tannic structure, so it will age well.

Jancis Robinson Avril 2013 **16** Very dark. Some sweet richness and lusciousness, well done! Dry finish but good luscious fruit on the way there.

Decanter Avril 2013 **16/20pts (86/100pts)** Fine depth of spicy cassis fruit, good vineyard depth and good firm finish, well-made