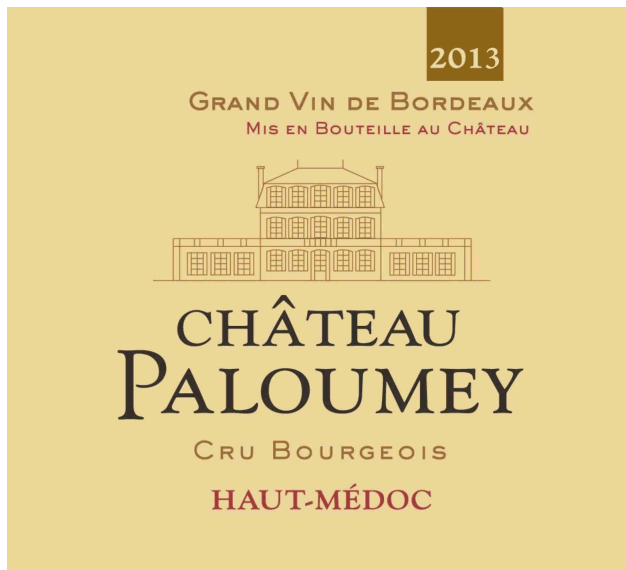


# CHÂTEAU PALOUMEY



**Appellation :** Haut-Médoc

Membre de l'Alliance des Crus 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

*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 2013

### Profil du Millésime 2013 : Unique et complexe

L'hiver 2013, particulièrement pluvieux, est caractérisé par une hausse de près de 25% des précipitations par rapport aux normales trentenaires. Le mois d'avril a favorisé un début de printemps sec et ensoleillé ainsi que le démarrage du cycle végétatif. Les espoirs d'un printemps clément n'ont pas duré : les mois de mai et juin sont marqués par des journées fraîches et pluvieuses et par un déficit de soleil ayant pour conséquences retard de la floraison et coulure dans certaines parcelles de merlot. Heureusement, nous retrouvons soleil et températures estivales dès le mois de juillet. Quelques pluies persistent : le Sud Médoc échappe néanmoins aux orages de grêle. Le soleil domine toujours les premières semaines de septembre jusqu'au retour des précipitations dès le milieu de mois, réduisant ainsi le retard de ce millésime. Les vendanges 2013 ont requis une adaptation permanente au contexte climatique; la maîtrise de la maturation et le savoir-faire de notre équipe au chai contribuent à la réussite de ce nouveau millésime unique aux faibles rendements.

## DONNEES TECHNIQUES GENERALES

### Viticulture

- Encépagement : Cabernet Sauvignon 55% / Merlot 42% / Cabernet Franc 3%
- Sol : graves garonnaises quaternaires
- Age moyen du vignoble : 22 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

### Dates de récolte :

Merlot : du 1<sup>er</sup> au 10 octobre 2013

Cabernet Sauvignon : du 7 au 11 octobre 2013

**Rendement :** 35 hl/ha

### Assemblage :

Cabernet Sauvignon 55% / Merlot 42% / Cabernet Franc 3% **Alcool :** 13% Vol

**Production :** 90 000 bouteilles

### Revue de presse :

**The Wine Enthusiast 90/100** (3/01/2016) In 2013, the producers have managed to highlight good fruit and dry tannins that also sustain the juiciness. The wine is still firm and will take a while to develop, so wait until 2018.

**Decanter** April 2014 **15.75/20pts (85+/100pts)** Fresh but still quite grippy fruit, has depth to mature - Steven Spurrier

**Antonio Galloni 85/88** An exuberant, flashy wine, the 2013 Paloumey hits the palate with racy red berries, pomegranate, spices and wild flowers. The style is decidedly racy and opulent for the year, but it all works very nicely. There is plenty to like here.

**Jean-Marc Quarin** **Note Potentiel 14,5** **Note plaisir 14**  
Vin fruité, agréable et léger. 2016 - 2022