

VIGNOBLES PALOUMEY

CHÂTEAU LA BESSANE - CHÂTEAU PALOUMEY - CHÂTEAU LA GARRICQ

DONNEES TECHNIQUES GENERALES

Viticulture

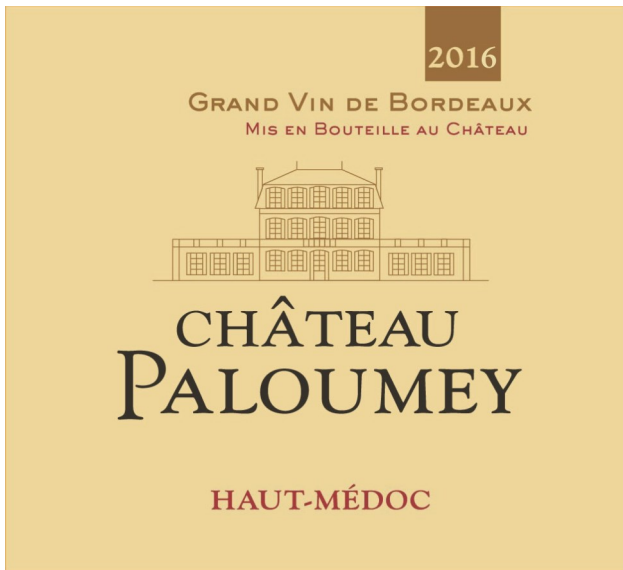
- Encépagement : Cabernet Sauvignon 55% / Merlot 42% / Cabernet Franc 3%
- Sol : graves garonnaises quaternaires
- Age moyen du vignoble : 25 ans
- Densité de plantation : 7200 pieds/ha
- Vignoble en conversion biologique
- Ébourgeonnage et suppression des entre-cœurs, effeuillage sélectif, vendanges 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. Fermentation malolactique : 30% en barriques neuves
- Élevage : 12 mois, 100 % en barriques 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



CHÂTEAU PALOUMEY 2016

Appellation : Haut-Médoc

Cru Bourgeois du Médoc

Commune : Ludon-Médoc

Propriétaire : S.A. Château Paloumey

33290 LUDON MEDOC

☎ + 33 (0)557 880 066 - 📠 +33 (0)557 880 067

info@chateaupaloumey.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. Depuis 2015, Pierre Cazeneuve, a rejoint sa mère Martine à la direction de la propriété. Il a démarré la conversion de notre vignoble en agriculture biologique. Avec son style décrit comme « élégant et fin », Château Paloumey fait partie des grands de l'appellation.

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 d'environ 15% par rapport à l'an dernier. 2016 est un très joli millésime, équilibré, avec un nez puissant et gourmand, une bouche pleine et soyeuse aux notes de cerises et d'épices.

Dates de récolte :

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

Rendement : 40 hl/ha

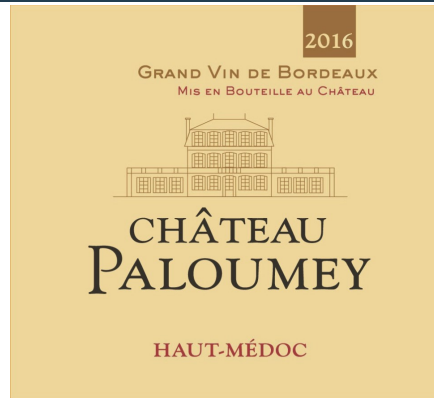
Assemblage : Cabernet Sauvignon 50% / Merlot 45% / Cabernet Franc 5%

Alcool : 13.5 % Vol

Production : 130 000 bouteilles

VIGNOBLES PALOUMEY

CHÂTEAU LA BESSANE - CHÂTEAU PALOUMEY - CHÂTEAU LA GARRICQ



REVUE DE PRESSE CHÂTEAU PALOUMEY 2016

Concours Féminalise 2019 Médaille Or

Concours International de Lyon 2018 Médaille Argent

Concours Général Agricole de Paris 2019 Médaille Bronze

Yves Beck 91 Renotation du 18.01.2019

55% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot, 5% Cabernet Franc Pourpre moyen. Bouquet filigrane, un peu sur la réserve, qui se révèle au fil des minutes. On ressent bien l'élevage, mais d'une manière mesurée. Lentement le fruit gagne en intensité et je relève des notes...

Gault Millau 2019 15/20 Beau nez de mure, de myrtille avec de la complexité. Fraicheur et profondeur au programme, une jolie tension avec du croquant, du charnu. Un très beau Paloumey.

Bettane et Desseauve 14/20 Guide 2019 / Jean-Marc Quarin 15.75

VertdeVin – Chiche Portiche 92 Février 2019

Bernard Burtschy 15.5 Juin 2017 Anthocyanes 90 Renotation février 2019

Wine Enthusiast 93 Avril 2019 This rich, smoothly textured wine is sophisticated and full of black fruits. A blend dominated by Cabernet Sauvignon, it comes from deep gravel soil in the south of the Médoc. Rich and full, with a mint perfume from the wood aging, the wine should be ready to drink from 2023

Wine Spectator 90 Renotation du 10.02.2019

Well-focused, with cherry pit and iron edges giving this a slightly austere profile, while cassis and plum notes push for balance from the inside out.

The Wine Advocate 88-90 The 2016 Paloumey offers outgoing, quite plush blackberry, black tea and black olive scents on the nose, a touch of melted tar developing with aeration. I like the gutsy-style of this Haut-Médoc. The palate is medium-bodied with crushed blackberry, white pepper and a touch of citrus fruit.

James Sucking 90 Renotation du 4.02.2019 Jancis Robinson 15.5

Decanter 88 This has some good ripe cassis fruits and careful extraction. The tannins are a touch rustic, but this is a pleasurable medium term drinking wine from a highly reliable and good quality Médoc Cru Bourgeois. Authentic and ripe fruit expression. Drinking Window 2022 - 2038 April 2017

The Wine Doctor 91 A really enticing nose here, all spiced red plum, with matchstick edges and praline nuances. The palate shows a very genuine substance at first, with a very pretty layer of redplum, red cherry and cranberry fruit, and lots of pepper and praline energy. This runs through into the finish where there is a flourish of ripe tannins. Overall this is fresh, medium-bodied, with a robust structure underneath. Good, and with that firm tannic frame it should evolve well. *Octobre 2018*