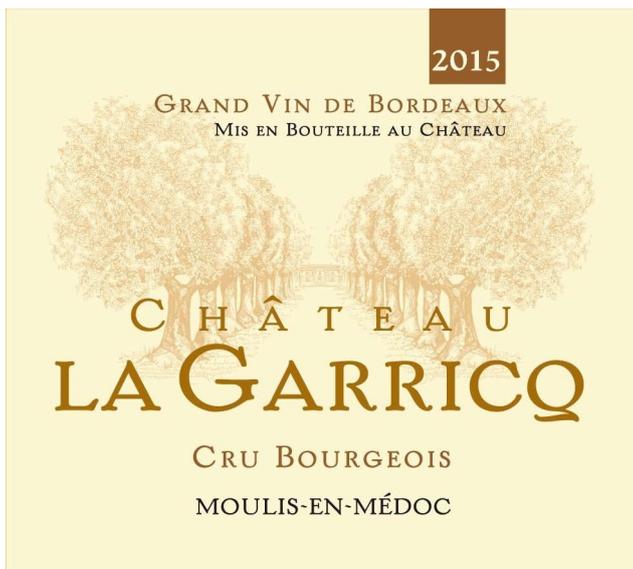


VIGNOBLES PALOUMEY

CHÂTEAU LA BESSANE - CHÂTEAU PALOUMEY - CHÂTEAU LA GARRICQ



CHÂTEAU LA GARRICQ 2015

Appellation : Moulis-en-Médoc

Cru Bourgeois du Médoc

Commune : Moulis-en-Médoc

Propriétaire : S.A. Château Paloumey

33290 LUDON MEDOC

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

info@chateaupaloumey.com

Surface : 2.98 ha

PDG : Martine Cazeneuve

Œnologue conseil : Daniel Llose

Responsable technique : Pascal Lamarque

DONNEES TECHNIQUES GENERALES

Viticulture

- Encépagement : Cabernet Sauvignon 50% / Merlot 30% / Petit Verdot 20%
- Sol : graves et argiles marneuses
- Age moyen du vignoble : 27 ans
- Densité de plantation : 6700 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 1993, Martine Cazeneuve reprend le Château la Garricq en appellation Moulis. Il bénéficie d'un terroir exceptionnel. Avec 20% de Petit Verdot, il donne des vins puissants et généreux appréciés des amateurs.

MILLESIME 2015

Profil de 2015 : Un millésime gourmand et élégant

L'hiver 2015 est dans la moyenne, ni trop pluvieux ni trop frais jusqu'à ce dernier coup de froid qui retarde légèrement le débourrement de la vigne. Le redoux qui suit permet à la vigne de rattraper son retard et la floraison se passe dans des conditions quasi-exceptionnelles. Le mois de juillet chaud et ensoleillé nous incite à très peu traiter, la vigne ne stresse pas grâce aux réserves hydriques des dernières années. Nous décidons d'éclaircir nos petit verdot afin d'en limiter les rendements. Après une véraison rapide et homogène, les quelques pluies du mois d'août sont les bienvenues. Septembre démarre comme dans un rêve avec un temps chaud et sec notamment dans le Sud Médoc. Les vendanges démarrent le 22 septembre : chaleur et vent du Nord nous permettent d'affiner avec précision l'ordre des parcelles à vendanger. Les raisins ramassés sont très sains et nos petit verdot magnifiques !

Dates de récolte :

Merlot : 22 septembre et 28 septembre

Cabernet Sauvignon : 7 octobre

Petit Verdot : 28 septembre

Rendement : 48 hl/ha

Assemblage :

Merlot 50% / Cabernet Sauvignon 40%

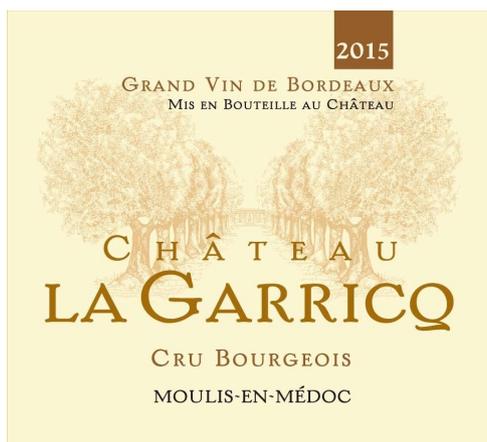
Petit Verdot 10%

Alcool : 13.50% Vol

Production : 15 743 bouteilles

VIGNOBLES PALOUMEY

CHÂTEAU LA BESSANE - CHÂTEAU PALOUMEY - CHÂTEAU LA GARRICQ



REVUE DE PRESSE CHÂTEAU LA GARRICQ 2015



Concours des Vignerons Indépendants 2018 Médaille d'Or

Concours Général Agricole de Paris 2018 Médaille d'Argent

Yohan Castaing 15 *Avril 2016* / **Jean-Marc Quarin 14,75** *Avril 2016* / **Vinum 16** / **Yves Beck 88/100**

Bernard Burtschy Le Figaro *Avril 2016 14.5*

Ecce Vino / Mohamed Boudellal Très élégant, épuré, le nez distingue un duo épices/fruits noirs. D'un profil ample et harmonieux, la bouche développe une texture riche et un fruit à l'avenant, d'une maturité confinant à de la gourmandise. Une fine trame tannique parachève l'ensemble. *Janvier 2018*

VertdeVin Magazine 16 (92/100) Le nez est fruité et offre une certaine finesse ainsi qu'une fine concentration. On y retrouve des notes de cassis, de mûre et de fines notes de framboise sauvage associées à de fines touches de réglisse, de chocolat, de toasté ainsi qu'à une subtile pointe d'épices et de thé/tabac. La bouche est fruitée, équilibrée, bien menée et offre de la précision, de la finesse, un petit gras, de la fraîcheur, une minéralité racée ainsi qu'une fine suavité. En bouche ce vin exprime des notes de cerise noire, de mûre et plus légèrement de petits fruits rouges sauvages mûrs associées à de discrètes touches de zan, de tabac et de minéralité racée. Les tannins sont bien menés et légèrement fermes. Bonne longueur. Belle, gourmande et suave persistance. Bravo ! *Janvier 2018*

James Suckling 93 Darker fruits, including riper plum and raisins here, with fresh leafy aromas and earthy notes. The palate delivers a vibrant array and gently tart dark plums and berry amid supple, sturdy tannins. Try from 2022. *Janvier 2018*

Wine Enthusiast 90 This wine comes from a six-acre property under the same ownership as Château Paloumey. It has 20% Petit Verdot in the blend, giving it both the tannins and the dark color. It is a structured wine, rich in black plums and densely textured. The wine will be ready to drink from 2024. *Janvier 2018*

Jancis Robinson 16,5 Deep purplish crimson. Tea leaves and real interest on the nose. Nicely balanced and really rather racy and super fresh - not that concentrated but a beautifully balanced drink. Drink 2018-2024. *Septembre 2017*

Wine Advocate Neal Martin 84 *Octobre 2017*

CHÂTEAU PALOUMEY

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