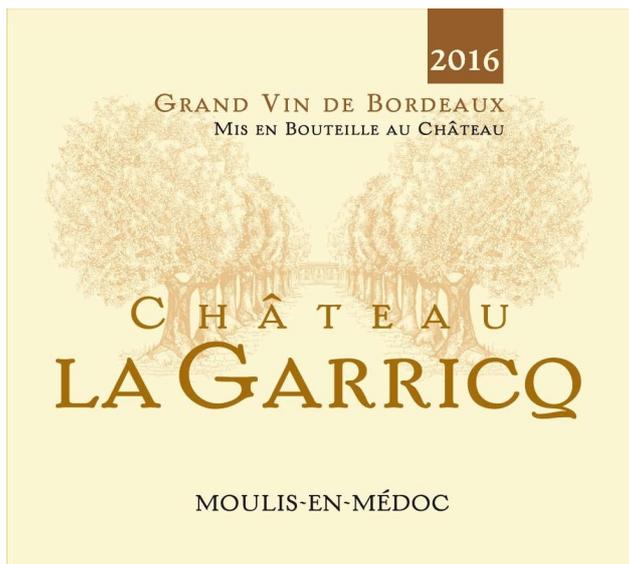


VIGNOBLES PALOUMEY

CHÂTEAU LA BESSANE - CHÂTEAU PALOUMEY - CHÂTEAU LA GARRICQ



CHÂTEAU LA GARRICQ 2016

Appellation : Moulis-en-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 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. 2016 est un millésime puissant et équilibré, nez aux arômes de violette et d'épices, bouche fraîche et gourmande avec des notes torréfiées, très jolie longueur.

Dates de récolte :

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

Rendement : 42 hl/ha

Assemblage : Cabernet Sauvignon 40% / Merlot 50% / Petit Verdot 10%

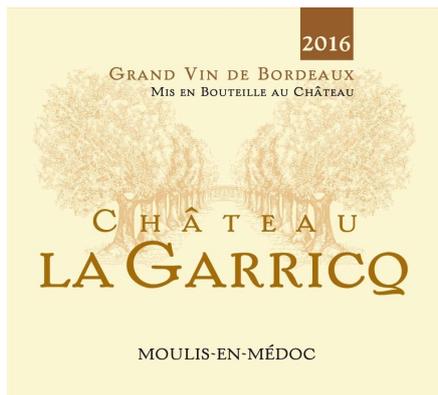
Alcool : 13.5 % Vol

Production : 7 500 bouteilles



VIGNOBLES PALOUMEY

CHÂTEAU LA BESSANE - CHÂTEAU PALOUMEY - CHÂTEAU LA GARRICQ



REVUE DE PRESSE CHÂTEAU LA GARRICQ 2016

Concours Général Agricole de Paris 2019 Médaille d'or

Yves Beck 87-89 Dégusté le 16.03.17 50% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot, 20% Petit Verdot Rouge rubis aux reflets violets. Notes de distillation., chaleureux, brûlant.. Notes de sapins et de chocolat, cacao. Graphite. Attaque fruitée, suave. Tannins parfaitement intégrés. Structure en retrait. Un vin séduisant que l'on pourra déjà apprécier... *Avril 2017*

Gault Millau 15/16,5 Fruits noirs bien murs. Bouche tendue, fraîche, du volume certes avec un ensemble structurant et des tanins veloutés. *Mai 2017*

Bettane et Desseauve 92 Nez parfaitement épanoui et flatteur, bouche harmonieuse, avec beaucoup de fruit, des tannins mûrs et frais et une grande allonge. Du caractère. *Mai 2017*

VertdeVin 15+/20 *Juin 2017*

Bernard Burtschy 15.5 *Juin 2017*

Anthocyanes 15-16.5/20 *Mai 2017*

Jean-Marc Quarin 14.75 *Mars 2017*

James Sucking 91-92

The Wine Enthusiast 89 88–90. Barrel Sample. This wine is firm and structured, with dry tannins. The base of full-bodied plum fruits rescues the dryness. Try it after 2025. *Avril 2017*

The Wine Advocate 85-87 The 2014 La Garricq offers attractive blackberry and raspberry fruit on the nose, the oak neatly integrated. The palate is medium-bodied with edgy tannin and this just feels a little attenuated towards the finish when I would be looking for more depth. *Avril 2017*

CHÂTEAU LA GARRICQ

Appellation : Moulis-en-Médoc

Cru Bourgeois du 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