



# CHÂTEAU PAPE CLÉMENT

Premières vendanges en 1252

Le Château Pape Clément est l'un des plus anciens Grands Crus de Bordeaux. Son vignoble a été implanté au XIIIe siècle par Bertrand de Goth, cadet d'une noble famille de la région de Bordeaux. Archevêque à Bordeaux, Bertrand de Goth est devenu Pape en 1305, sous le nom de Clément V. Le Château en tire son nom. Le vignoble a ensuite appartenu à l'Archevêché de Bordeaux jusqu'à la Révolution Française. Ce domaine peut s'enorgueillir d'avoir produit du vin sur les mêmes terres pendant 7 siècles.

## CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

**Appellation:** Pessac- Léognan

**Lieu :** Pessac

**Superficie :** 7,6 hectares

**Encépagement :**

68% Sauvignon Blanc 25% Sémillon,  
5% Sauvignon Gris, 2% Muscadelle

**Age des vignes :** 27 ans

**Densité de plantation :** 7 700 pieds par hectare

**Nature du sol :** Nappe de graves argileuses pyrénéennes datant de la fin du pliocène et du quaternaire ancien, argiles affleurantes

**Mode de conduite du vignoble :**

- Gestion micro parcellaire
- Enherbement maîtrisé, travail des cavallons par labour en traction animale
- Lutte intégrée durable
- Echardage, effeuillage
- Vendanges manuelles en 2 tries
- Label Terra Vitis et HVE3 ( Haute Valeur Environnementale Niveau 3 )

**Vinification :**

- Remplissage du pressoir pneumatique entièrement manuel
- Pressurage en grains entiers avec montée en pression très lente sous atmosphère inerte pour la protection des arômes
- Ecoulage par gravité des jus du pressoir en barriques
- Débourage et vinification en barriques et foudres de chêne français
- Elevage sur lies fines et bâtonnages
- 15% du vin vinifié dans des cuves ovoïdes en ciment de nouvelle génération
- Elevage de 14 mois

**Mise en bouteille :** fin d'année 2018

**Date de vendanges :** du 30 Août au 14 Septembre

**Oenologue conseil :** Michel Rolland



### ASSEMBLAGE 2017

55% Sauvignon Blanc,  
45% Sémillon

