



# 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 XIII<sup>e</sup> 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 :** 19 hectares

**Encépagement :**

58% Sauvignon Blanc 36% Sémillon,  
4% Sauvignon Gris, 2% Muscadelle

**Age des vignes :** 22 ans

**Densité de plantation :** 7 500 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 cavaillons par labour en traction animale
- Lutte intégrée durable
- Echardage, effeuillage
- Vendanges manuelles en 2 tries
- Labels Terra Vitis, HVE3 ( Haute Valeur Environnementale Niveau 3 ) et certification SME

**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
- 15% du vin vinifié dans des cuves ovoïdes en ciment de nouvelle génération
- Elevage sur lies fines et bâtonnages réguliers
- Elevage de 14 mois

**Mise en bouteille :** Décembre 2019

**Date de vendanges :** du 31 Août au 18 Septembre

**Oenologue conseil :** Michel Rolland



### ASSEMBLAGE 2018

50% Sauvignon blanc,  
41% Sémillon  
2% Muscadelle  
7% Sauvignon gris



*Bernard Magrez*

