

Caractéristique Château La CABANNE



Fiche technique Château La CABANNE

Nous disposons maintenant, depuis la vendange 2011, d'un outil de travail neuf, pratique et très performant qui nous permettra de continuer à faire évoluer qualitativement les vins que nous y élaborons.

Pour cela, nous avons opté pour des cuves Inox tronconiques de petites tailles afin de s'adapter à nos différentes tailles de parcelles. La climatisation de ces cuves nous permet d'obtenir du froid négatif afin d'optimiser les macérations pré fermentaires à froid que nous pouvons faire sur certaines d'entre elles.

Situation et surface du vignoble :

10 hectares situés sur le versant Ouest du Plateau de Pomerol.

Nature des sols :

Sol argileux (les fameuses argiles bleues de Pomerol) avec un sous-sol constitué de mâchefer (qui contient notamment divers oxydes métalliques)

Encépagement :

92% Merlot et 8% Cabernet Franc.

Age moyen du vignoble :

29 ans (en 2012)

Densité de plantation :

6 500 pieds / ha

Rendement moyen :

Autour de 40 hl / ha

- Caractéristique Château La CABANNE

Taille :

Guyot simple et taille bordelaise.

Conduite du vignoble :

Traitements raisonnés, effeuillage, vendanges vertes. Suivi analytique des parcelles pendant tout le cycle végétatif.

Vendanges :

Ramassage parcellaire manuel en fonction du cépage, du terroir et de la maturité de chaque lot. Sélection des baies sur table de tri et élimination des résidus végétaux non souhaités (feuilles, pétioles, queues de rafles ...).

Vinification :

Traditionnelle avec remontages et pigeages réguliers dans de petites cuves tronconiques climatisées qui permettent une macération à froid adaptée au potentiel de la vendange.

Le système de thermorégulation permet de maîtriser les températures tout au long du processus. Les macérations durent en général une vingtaine de jours avant la fermentation malolactique en barriques. Les vins de presse sont sélectionnés pour être assemblés ou non en fonction de leur qualité organoleptique.

Élevage :

En fûts de chêne Français (environ 60% de barriques neuves, les autres de 1 vin).

Assemblage :

Issu de dégustations successives et sélections rigoureuses, l'assemblage définitif est validé avant la mise en bouteille.

Caractéristiques du vin :

Le sol et l'encépagement donnent, après cuvaison d'une vingtaine de jours et vieillissement en fûts merrains en grande partie neufs, un vin à la robe grenat profonde et intense avec des reflets violets.

C'est un vin au nez puissant et délicat, avec des notes de confiture de mûr et de cerise puis de brioche et de réglisse. L'attaque est élégante et gourmande avec de la rondeur autour des tanins. La longue finale lui procure une persistance aromatique intense dont le bouquet et la finesse s'allient harmonieusement à son corps puissant. C'est un vin équilibré présentant une excellente aptitude au vieillissement, classé, après une rigoureuse sélection au moment des assemblages, parmi les plus grands crus de POMEROL. Même sans classement à Pomerol, le Château LA CABANNE est membre de l'Union des Grands Crus de Bordeaux.

Mise en bouteille :

au Château, environ 20 mois après la récolte. La mise en bouteille est réalisée par un prestataire réputé avec une chaîne d'embouteillage des plus performantes (rinçage des bouteilles, flux laminé d'azote dans la ligne d'embouteillage pour éviter au vin de s'oxyder lors du remplissage des bouteilles. Du liège de haute qualité est utilisé pour le bouchage.

Production annuelle :

3 à 4 000 caisses.

- Caractéristique Château La CABANNE

Millésimes disponibles :

à partir des années 1960.

Second vin :

Domaine de COMPOSTELLE – Issu principalement de jeunes vignes qui, après une sélection rigoureuse et très stricte au moment des assemblages, donne un remarquable deuxième cru au nez puissant, marqué par des notes de fruits rouges et de cacao, à l'évolution en bouche veloutée et aux tanins ronds, sans agressivité.

C'est un excellent second vin qui, tout en gardant sa capacité de vieillir, peut être apprécié rapidement après sa mise en bouteille.

Pays de diffusion :

France, Union Européenne, USA, Canada, Asie ...