

DOMAINE LES CARMELS – LES VENDANGES 2014

APPELLATION : Cadillac-Côtes de Bordeaux

SUPERFICIE DU VIGNOBLE : 5,01 hectares

ENCEPAGEMENT GLOBAL : 85 % Merlot, 10 % Cabernet Franc & 5% Cabernet Sauvignon

TERROIR : comme disent les gens du coin, "Elle est amoureuse, ta Terre, Sophie!", y comprendre qu'elle colle aux bottes, et de manière littérale ! En effet, le sol présente une forte dominante argileuse : argiles blanches, vertes, rouges ou brunes. Mais comme d'accoutumée dans ce secteur, le terroir est extrêmement varié avec des zones calcaires et d'autres secteurs graveleux. En tous les cas des sols à vignes remarquables à en juger par l'enracinement que nous avons pu observer lors du terrassement pour le chai : à 8m de profondeur, l'argile est couverte de racines !

CULTURE : le domaine est engagé dans une démarche biologique (4ème année), certifiée par Agrocert. Nous consacrons beaucoup de notre énergie au travail du sol et maîtrisons un enherbement qualitatif qui, couplé aux argiles, se charge de réguler la pousse de la vigne. Nous conduisons la vigne en taille Bordelaise et effectuons toutes les opérations en vert nécessaires à l'obtention d'un raisin de haute qualité (épamprages, palissages hauts, effeuillage et éclaircissage si besoin).

ASSEMBLAGE DES VENDANGES EN 2014 : 80 % Merlot & 20 % Cabernet Franc

SELECTION DES VENDANGES EN 2014 : nous avons sélectionné et vendangé à la main 5200 pieds de vignes à faible rendement provenant de nos parcelles plantées à 5500 pieds/ha.

- 2500 pieds de Merlot Noir proviennent de « La Côte Rôtie », parcelle argilo graveleuse exposée plein sud
- 1500 pieds de Merlot Noir proviennent d'une parcelle argilo calcaire exposée sud et nord (c'est un vallon !)
- 1200 pieds de Cabernet Franc proviennent d'une parcelle d'argiles lourdes, brunes, calcaires et mêlées de graves, les fameuses « terres de renard » à en juger par les dires de gens du cru !

PRODUCTION : 3807 bouteilles

VINIFICATION : date de vendange définie selon la dégustation des baies : 2 Septembre 2014 pour le Merlot et 3 Octobre 2014 pour le Cabernet Franc en 2014. Le travail au chai est modulé en fonction des qualités du raisin récolté, et piloté au jour le jour selon la dégustation. Il consiste en tout et pour tout à du foulage, des remontages, de l'attention.

ÉLEVAGE : le vin est descendu en barriques courant novembre, puis y est resté 15 mois. Les barriques sont en chêne français exclusivement.

LE PROFIL DES CARMELS 2014 : Cassis & vanille - Epices douces & poivre - Fraicheur & volume - Garde : 5 à 10 ans

« Belle couleur, encore jeune, pourpre carmin, brillant, nez fin, délicat, floral, pivoine violette, réglisse, épice, poivré, baton de vanille, fruit cerise, fruit noire, souple, rond, tanin fin, encore jeune. » Jean-Michel Deluc en 2015



DOMAINE LES CARMELS

Yorick & Sophie Lavaud – Vignerons Récoltants
1 Ter impasse Martindoit 33550 Langoiran

06 32 24 35 79 - info@lescarmels.com - www.lescarmels.com

DENSITÉS DE PLANTATION :

- 0.66 ha à 3300 pieds/ha, vignes de 35 ans
- 4.35 ha à 5500 pieds/ha, vignes de 18 ans

