

DOMAINE LES CARMELS – LES VENDANGES 2015

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 (5ème 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 2015 : 80 % Merlot & 20 % Cabernet Franc

SELECTION DES VENDANGES EN 2015 : nous avons sélectionné et vendangé à la main 7200 pieds de vignes à faible rendement provenant de nos parcelles plantées à 5500 pieds/ha.

- 3800 pieds de Merlot Noir proviennent de « La Côte Rôtie », parcelle argilo graveleuse exposée plein sud
- 2400 pieds de Merlot Noir proviennent d'une parcelle argilo calcaire exposée sud et nord (c'est un vallon !)
- 1000 pieds de Cabernet Franc proviennent de la parcelle « Terre Forte », argiles lourdes calcaires

PRODUCTION : 4 745 bouteilles

VINIFICATION : date de vendange définie selon la dégustation des baies : 26 Septembre 2015 pour le Merlot et 3 Octobre 2015 pour le Cabernet Franc. 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 2015 : Cerise noire & réglisse - Epices douces & poivre - Volume & densité - Garde : 10 à 15 ans

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

