

DOMAINE LES CARMELS – LES VENDANGES 2016

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 (6^{ème} année), certifiée par Qualisud. 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 2016 : 71 % Merlot & 29 % Cabernet Franc

SELECTION DES VENDANGES EN 2016 : 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 calcaïques

PRODUCTION : 5 000 bouteilles

VINIFICATION : date de vendange définie selon la dégustation des baies : 30 Septembre 2016 pour le Merlot et 8 Octobre 2016 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 2016 : Très grand millésime aux Carmels - Fruits noirs & violette - Notes poivrées - Grande finesse & suavité - Garde : 15 à 20 ans

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



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

