



CHATEAU CLEMENT PICHON, HAUT MEDOC

Aux portes de Bordeaux, sur la commune de Parempuyre, l'histoire du Château Clément-Pichon remonte au XIV^e siècle. De 1601 à 1880, le château appartient à la famille Pichon dont plusieurs membres ont joué un rôle important dans l'histoire de Bordeaux. Pendant cette période, le domaine va jusqu'à dépasser les 1000 hectares. L'histoire relate également le passage de Louis XIV à deux reprises sur ces terres, en 1659 et 1660.

En 1881, suite à un incendie, le château est reconstruit par la famille Durand-Dassier. C'est l'architecte Michel Louis Garros, connu pour son utilisation éclectique des styles anciens qui édifie la demeure d'inspiration renaissance. Ce magnifique bâtiment est l'un des plus grands châteaux du Médoc avec plus de 800 m² habitable au sol.

La propriété est acquise par Clément Fayat en 1976. Il y recrée intégralement un vignoble de 25 hectares, lui permettant ainsi de retrouver ses lettres de noblesse.



Superficie :	25 ha
Sol :	Graves grossières en surface sur sous-couches de crasse de fer
Encépagement :	62% Merlot, 33% Cabernet Sauvignon, 5% Cabernet Franc
Age moyen de la vigne :	30 ans
Densité :	6 900 pieds/ha
Mode de culture :	Traditionnel, enherbement naturel un rang sur deux en fonction de la vigueur. Travail des sols Guyot simple et double
Taille :	Effeillage côté du soleil levant
Vendanges :	mécaniques et manuelles selon les parcelles
Cuvier :	cuves inox thermo-régulées, vinification traditionnelle à température (27 à 29°C) et une macération longue de 25 à 30 jours
Elevage :	12 mois en barriques de chêne, renouvelées pour 1/2 tous les ans
Propriétaire :	Famille Fayat

Dégustation : Millésime 2010

Oeil:	Robe soutenue.
Nez :	Vin flatteur sur le fruit et les fleurs.
Bouche :	Arômes de cassis, et de fruits murs. Légère note boisée, avec une attaque veloutée et confiturée. Des tannins plus fermes en finale. Bon équilibre.
Rendement	45hl/ha
Production	120 000 bouteilles/an

Notes de dégustateurs :	Robert Parker : 89-91/100 Bernard Burtschy : 92/100 Decanter : 16/20 Jancis Robinson : 16/20 Wine Spectator : 89-92/100
--------------------------------	---

Château Clément Pichon 30 Avenue Château Pichon 33 290 Parempuyre
Tel : +33(0)5-56-35-23-79 Fax : +33(0)5-56-35-85-23
contact@vignobles.fayat.com - www.chateau-clementpichon.com

Safrà 2010. Menu du Jour "La Terrasse Rouge", restaurant do Chateau La Dominique. Almoço em 29/09/2014, Saint-Emilion.