



Jeudi 19 Juillet 2018 à 19h00

Dégustation de Prestige des Vins du Château Pape-Clément

«Cru Classé, Pessac-Léognan»

Grand Cru Classé situé aux portes de Bordeaux, le Château Pape-Clément doit son nom au Pape-Clément V qui reçut le domaine au décès de son frère en 1306. Né sous le nom de Bertrand de Goth, il fut évêque de Comminges dans les Pyrénées avant d'être nommé archevêque de Bordeaux par le Pape Boniface VIII. Le domaine était alors connu sous le nom de «Vignoble de la Mothe». Il gèra le domaine jusque fin 1309, puis sa charge pontificale ne lui permettant plus de mener à bien cette tâche, il décide de faire donation de son bien à l'archevêché de Bordeaux qui fera du domaine de Pape-Clément une propriété exemplaire. Le Pape meurt en 1314 et l'archevêché restera propriétaire du Château Pape-Clément jusqu'à la Révolution Française en 1789. Les révolutionnaires confisquèrent la propriété, puis celle-ci fut vendue aux enchères en 1791.

Au tournant des années 80, Bernard Magrez prend les rênes de la propriété et lui redonne ses lettres de noblesse. Il marque en 1985 le retour définitif à une production de haut niveau, un essor désormais conforté par les talents du célèbre œnologue consultant, Michel Rolland.

Le Château Pape-Clément est l'un des seuls exemples d'enclavement aussi total de l'agglomération de Bordeaux. Les particularités de l'environnement urbain ont été cartographiées et expliquent aujourd'hui les choix stratégiques du Château. Le château Pape-Clément fait partie du Cercle restreint de Châteaux certifiés à Haute Valeur Environnementale. Les 60 hectares du vignoble se situent sur la plus ancienne des terrasses alluviales dont la nature des sols associe des sables mêlés à des graves argileuses du quaternaire avec un sous-sol de pierres fossiles, qui constituent l'une de ses caractéristiques majeures du terroir.

L'encépagement de ce merveilleux cru inscrit depuis 1953 au rang des Crus classés de Graves se compose de 50% Cabernet-Sauvignon, 47% Merlot, 1% Cabernet-Franc et 2% Petit Verdot pour ce qui est du Grand Vin rouge du Château dont le vignoble couvre un peu plus de 50 hectares, tandis que 7,2 hectares sont voués à la production d'un merveilleux vin blanc dont l'encépagement se partage entre 48,5% de Sémillon, 44,5% de Sauvignon blanc, 5,5% de Sauvignon gris et 1,5% de Muscadelle.

Noble et raffiné, le style de Château Pape-Clément s'appuie avant tout sur un équilibre subtil entre finesse et concentration. La douceur soyeuse des tanins fait écho au raffinement complexe des arômes. La profondeur et la longueur en bouche sont exceptionnelles.

Au programme de la soirée, que des millésimes d'exception, en présence de Monsieur Philippe Magrez, propriétaire du Cru.

> **Château Pape-Clément rouge**
2014-2013-2011-2010-2009-2007



Dégustation suivie d'un «dîner Vigneron»

> **Château Pape-Clément blanc 2013**
Château Pape-Clément rouge
2006-2005 & 2003

Prix de la soirée : **140,00€**