

## **Le Chemin de Colombe 2014**

### **Cuvée confidentielle**

La succession de 5 générations a permis au Château Colombe Peylande de regrouper 10 ha de vignes autour des chais, sur un très beau terroir de graves garonnaises. Ce cru de taille familiale propose 3 cuvées, issues de sélections parcellaires. Le maître mot a toujours été "la tradition" tant au niveau du travail du sol que dans l'élevage des vins, élevage en barrique plus ou moins long selon la cuvée, mais chacune d'elles gardent son identité.

### **Conditions climatiques 2014**

L'hiver 2014 doux et humide a été suivi d'une période chaude et sèche post-débourrement qui a entraîné une avance de 15 jours sur le cycle de la vigne par rapport à la moyenne décennale.

Le printemps plutôt frais et humide jusqu'à la floraison a ralenti la croissance et a gommé cette précocité annoncée. Le temps bien plus clément de mi-juin, a vu la floraison s'achever dans de bonnes conditions.

La fin du printemps et le début de l'été doux et pourvus en eau de façon régulière ont permis une croissance rapide et importante de la vigne mais ont aussi nécessité une vigilance accrue afin de maintenir le vignoble dans un bon état sanitaire. Juillet et août furent dans la continuité avec des températures plus clémentes, il a fallu attendre la fin août pour avoir un temps durablement chaud et sec créant ainsi la contrainte hydrique nécessaire et favorable à l'obtention d'une vendange de qualité. Ce temps estival s'est prolongé jusqu'à fin octobre et nous a permis d'attendre sereinement la maturité de chaque parcelle. Les raisins ont gagné en concentration et le retard de maturité accumulé a pu être rattrapé.

**Appellation** : AOC Moulis

**Localisation** : Bouqueyrans

**Terroir** : Graves garonnaises.

**Superficie** : 0,5 hectare

**Production** : 1670 bouteilles

**Âge moyen des vignes** : 20 ans

**Assemblage du millésime** : 75 % Cabernet sauvignon, 25 % Merlot

**Culture** : Suivi du vignoble (viticulture durable), Contrôle de la maturité gustatif, Vendanges manuelles,

**Vinification** : Tri à la vigne, érafflage manuel selon la méthode ancestrale, fermentation en cuves inoxydables avec maintien des températures de fermentation autour de 23 à 26°C, macération de 3 à 4 semaines, pressurage par pressoir vertical manuel, fermentation malo-lactique en barrique.

**Élevage** : 22 mois en barriques de chêne français (30% de bois neuf)



EARL DEDIEU-BENOIT

Château Colombe Peylande  
6 chemin des Vignes 33460 Cussac-Fort-Médoc

Tel : 05.56.58.93.08 / 06.18.09.24.64  
Mail : [colombe-peylande@orange.fr](mailto:colombe-peylande@orange.fr)

Site : <http://www.colombe-peylande.com/>

<https://www.facebook.com/chateaucolombepeylande/>