

Verticale de Picque Caillou Vieux millésimes

2 juillet 2024

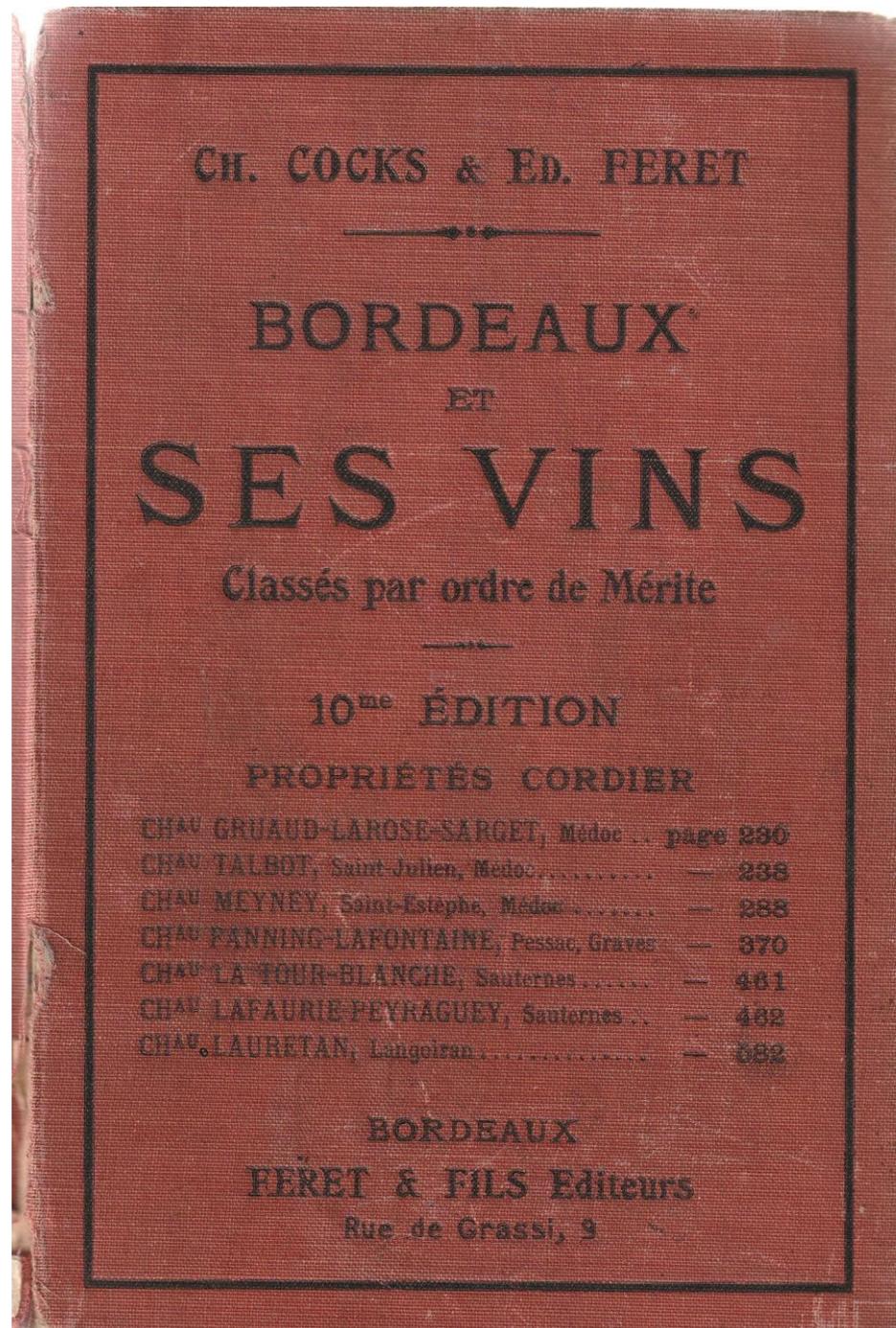
1. **Présentation du château Picque Caillou**
2. **Verticale de Picque Caillou 6 vieux millésimes**



1. Présentation du château Picque Caillou



Propriétés viticoles
et quantités de vin produite,
à Mérignac,
en 1928.
(1 tonneau = 900 l)



MÉRIGNAC. — 11.939 hab. — 4.780 hect. — 6 k. à l'O. de Bordeaux; 8 k. au N. de Pessac. — **Borné** au N. par Saint-Médard et Eysines; à l'E. par Caudéran et Bordeaux; au S. par Pessac; à l'O. par Illac et Martignas. — **Tram élect.** suivant la route départementale, départ tous les quarts d'heure du bourg et du boulevard de Caudéran. — ☒, ☙ et ☚.

Sol généralement sablo-graveleux ou argilo-calcaire vers le N., l'E. et le S.; sable pur vers l'O.; à l'extrémité O., ce sable devient noirâtre et un peu substantiel. — **Sous-sol** d'aliôs; on trouve cependant l'argile en divers endroits.

Vins rouges, très estimés comme vins de graves, fins, coulants et agréables. En vieillissant, ils acquièrent un délicieux bouquet.

PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

	Tonneaux vin r.
<i>Ch. Bon-Air, La Tour-du-Pape</i> (A.-P. Chauvot).....	25



CHATEAU BON-AIR, LA TOUR-DU-PAPE
M. A.-P. Chauvot, propriétaire.

1. Le château *Bon-Air, La Tour-du-Pape*, admirablement situé sur un plateau graveleux, comprend environ 40 hectares. Il est complanté des meilleurs cépages de la Gironde, pour la plus grande partie en cabernet-sauvignon, et donne un excellent vin dont la réputation rivalise avec celle des

	Tonneaux vin r.		Tonneaux vin r.
<i>Ch. de Bourran</i> (Vve G. Momus)	10	<i>Ch. Bagatelle</i> (Gailhac).....	5
<i>Ch. Le Burck</i> (Vve de Clouet)	10	<i>Dom. de Bergerac</i> (Desvignes)..	4
<i>Ch. Pigue-Caillo</i> (Pétain).....	6	<i>Haut-Briet</i> (Bernède).....	5
<i>Clos Olivier</i> (Pétain).....	6	<i>Dom. de Croqueviel</i> (Bonté)....	5
<i>Clos Madame</i> (Pétain).....	5	<i>Dom. de Roche</i> (Vve Guilhem).	2
<i>Clos du Portail</i> (Pétain).....	4	<i>A Bellevue</i> (Campmas).....	5
<i>Clos Saint-Joseph</i> (Pétain).....	3	<i>A Pontic</i> (Vve Raymond).....	4
<i>Ch. Chêne-Vert</i> (E. Denis).....	6	<i>A Catros</i> (Jaille), vignoble com-	50
<i>A La Fauconnerie</i> (Carbonel)..	2	planté en hybrides).....	
<i>A La Fosse</i> (Bussan).....	4		

Une trentaine de propriétaires font de 1 à 5 tonneaux.

CAUDÉRAN et LE BOUSCAT sont deux communes situées à l'O. et à 3 k. du centre de Bordeaux. Leur territoire est très morcelé, très peuplé; on y compte quelques beaux châteaux et de nombreuses villas autour desquels la vigne tient souvent sa place et donne de bons produits, peu abondants, le sol étant ordinairement sablo-graveleux.

Vins rouges généralement analogues à ceux de Méridnac chez les propriétaires ayant planté des cépages fins.

PRINCIPAUX PROPRIÉTAIRES

récoltant de 2 à 5 tonneaux.

A Caudéran : MM. J. Mauvigney (château de l'Ile)¹; H. Crochepeyre (à Clairfontaine); J. Lapellegerie, Lanegretie, Bernard Miquau.

Au Bouscat : M. Antoune.

meilleurs crus de Graves, tels que Pape-Clément son voisin, la Mission-Haut-Brion, Smith-Haut-Lafitte, etc...

Ce domaine est également réputé dans toute la contrée par les soins dont il est l'objet et qui ont valu à ses vins aux Expositions de 1895 et 1907 la médaille d'or, à l'égal des plus grands crus, ainsi que le grand prix à l'Exposition de Gand, 1913.

1. Le vignoble du château de l'Ile s'étend sur une belle croupe graveleuse, merveilleusement exposée aux influences solaires, sur les confins des communes de Caudéran et Méridnac, à l'entrée de la région des Graves. Entièrement reconstitué en vignes françaises depuis 1891 et exclusivement complanté en cépages fins, savamment sélectionnés par son propriétaire, M. J. Mauvigney, chef de l'importante maison de vins Marcelin Marceau à Bordeaux, il produit un vin moelleux, nerveux, très séveux et très fin.



CHATEAU DE L'ILE

M. J. Mauvigney, propriétaire.

BRUGES. — 2.176 hab. — 1.421 hect. — 6 k. au N.-N.-O. de Bordeaux. — **Borné** au N. par Blanquefort; à l'E. par Bordeaux-Bacalan; au S. par Le Bouscat; à l'O. par Eysines. — Les **puits artésiens** ont donné dans cette commune de très beaux résultats. — ☒ Midi-Médoc, halte à La Grave. — **Tram élect.** de Bordeaux à Eysines. — ☒, ☙, ☚.

Sol : autour du bourg et à l'O. de la commune, plateau élevé sablo-graveleux; au S., à l'E. et au N., marais desséchés par les Flamands depuis fort longtemps, et très fertiles. — **Sous-sol** d'alluvion, du côté des marais assainis; aliôs ou graves vers le centre et l'O. de la commune.

Vins rouges, très bons ordinaires fins et légers, et fournissant souvent dans les 1^{ers} crus de la commune d'excellentes bouteilles dont le développement est parfait. Ils sont produits par malbec, merlot, cabernet, carmenère; ils ont été longtemps classés parmi les 2^{es} crus de Graves des environs de Bordeaux.



Le Château Picque Caillou.

- Vignoble ancien déjà présent sur les cartes de Cassini et de Belleyme qui datent de la fin du XVIIIème siècle.
- Jean Laclotte, architecte célèbre de son temps, construit Picque Caillou en 1756.
Plus tard, son fils Etienne Laclotte en fera sa maison d'été, profitant ainsi de la douceur du climat aquitain.
- Etienne Laclotte meurt en 1812 et les propriétaires successifs s'occupent peu du vignoble jusqu'à son achat en 1947 par Etienne Denis, entrepreneur bordelais en Indochine qui en confie l'exploitation à des gérants compétents.
- Après son fils, Alphonse Denis, c'est sa petite fille, **Isabelle** et son mari, **Paulin Calvet** qui en deviennent propriétaires en 1997.



- Sol et sous-sol : nappe de graves pyrénéenne de type Gunz.
- 22.50 hectares plantés en cépages rouges : Cabernet-Sauvignon 60% / Merlot 35% / Petit Verdot 5%
- 3,25 hectares plantés en cépages blancs : Sauvignon 90% / Sémillon 10%
- Âge moyen des vignes 25 ans
- Certifié Haute Valeur Environnementale

Nos vins

Fiche technique



Les vins Rouges :

22.50 hectares
60% Cabernet Sauvignon
35% Merlot
5% Petit Verdot

Fermentation alcoolique à température contrôlée (25°-28°) en cuve inox.
Macération post fermentaire à 30° pendant 10 jours environ avant écoulage.
Elevage de 12 mois
30% à 40% barriques neuves selon les millésimes.

Production moyenne :

Château Picque Caillou Rouge 60 000 à 80 000 bouteilles.
La Réserve de Picque Caillou Rouge, notre second vin 20 000 à 30 000 bouteilles.



Les Vins Blancs :

3.25 hectares
90% Sauvignon blanc
10% Sémillon

Pressurage grappe entière
Débourbage
Fermentation en barrique
Elevage sur lie fine pendant 7 mois avec bâtonnage hebdomadaire.
25% barriques neuves

Production moyenne :

Château Picque Caillou Blanc 7 000 à 10 000 bouteilles.
La Réserve de Picque Caillou Blanc, notre second vin 3 000 à 5 000 bouteilles.



2. Verticale de Picque Caillou 6 vieux millésimes



2015.

NOTES

18/20
ROUGE

17/20
BLANC SEC

18/20
BLANC LIQUOREUX

Après une série de millésimes corrects, moyens ou médiocres depuis les excellents 2009 et 2010, Bordeaux tient enfin un nouveau grand millésime avec 2015. Toutes les conditions qui concourent à une grande année de vins rouges à Bordeaux étaient réunies :

- floraison et nouaison précoces et relativement rapides pour assurer une bonne fécondation et prédisposer à une maturité homogène

- un mois de **juillet chaud et sec**, provoquant le ralentissement puis l'arrêt définitif de la croissance de la vigne avant la véraison. Les pluies abondantes d'hiver avaient créé des **réserves d'eau suffisantes** pour empêcher les vignes de trop souffrir pendant un été très chaud, mais moins caniculaire dans ses pointes de chaleur qu'en 2003 ou 2009

- une **maturation complète** des différents cépages grâce à des mois d'août et de septembre assez secs, mais sans chaleurs excessives

- un **beau temps, moyennement chaud et faiblement arrosé pendant les vendanges**, permettant d'attendre la maturité optimum de chaque parcelle sans redouter la dilution ou la pourriture. Les merlots ont atteint souvent les 14° et les cabernets 13°. **L'état sanitaire était absolument parfait** avec des **acidités plus élevées** que dans les autres millésimes très chauds de la région (2003 et 2009 par exemple) avec des peaux épaisses et bien mûres.

La rive gauche semble proposer une meilleure réussite d'ensemble que la rive droite. C'est particulièrement vrai dans sa partie sud, moins touchée par des pluies début septembre que la partie nord du Médoc. Margaux tire sans doute le mieux son épingle du jeu grâce à une très belle maturité des tannins du cabernet-sauvignon. **Pessac n'est pas bien loin dans cette réussite globale.** Saint-Julien et Pauillac sont très réussis, sans doute un petit cran au-dessus de Saint-Estèphe, un peu plus affecté par ces mêmes pluies de début septembre.



NOTES

15/20
ROUGE

15/20
BLANC LIQUOREUX

15/20
BLANC SEC

2012.

Le millésime 2012 à Bordeaux **n'est pas un millésime d'anthologie**. Les conditions climatiques furent contraires à l'élaboration d'un grand millésime. Certains châteaux crurent même à un moment ne pas pouvoir élaborer de vins cette année. En cause, les **abondantes pluies qui favorisèrent les attaques des maladies cryptogamiques**. Les vigneronns durent se battre contre les ennemis de la vigne mais aussi contre la dilution.

Après un hiver doux favorisant un débourrement précoce du merlot, le mal vint d'un **printemps exécrable marqué par les pluies et l'humidité**, des pluies particulièrement concentrées en avril mais **qui continuèrent de s'étaler sur le reste de la saison**. Les attaques de mildiou et d'oïdium furent sévères incitant les vigneronns à une vigilance accrue. Les **baies de raisins ne furent pas très homogènes, rendant difficile les maturités**. Heureusement, **le temps redevint plus stable dès le mois d'août, évitant le pire**. Les raisins sains purent terminer leur maturité mais des **tris drastiques furent nécessaires dans les vignes**. Le **mois de septembre fut plus favorable** et confirma finalement la possibilité de produire un millésime correct.

Globalement, les **vins à dominante merlot se révèlent meilleurs que ceux où le cabernet-sauvignon est très majoritaire car ce cépage a plus souffert de sa maturité tardive que le précoce merlot qui a pu être ramassé avant les pluies**. La rive droite (Saint-Emilion et Pomerol) se sort donc assez bien de ce millésime difficile. Les meilleurs rouges du Médoc comme du Libournais présentent des équilibres très digestes sur la finesse et la délicatesse. Il ne fallait surtout pas trop extraire ou trop appuyer les élevages sur ce millésime !



NOTES

18/20

ROUGE

18/20

BLANC LIQUOREUX

2009.

17/20

BLANC SEC

2009 est incontestablement **un très beau millésime** dans l'ensemble du vignoble bordelais. Le **climat ensoleillé de l'été et du mois de septembre a favorisé une forte concentration des anthocyanes et des arômes**, une **condition nécessaire, mais pas suffisante pour qualifier de grand un millésime**. Il faut également que **l'équilibre entre l'alcool et l'acidité soit au rendez-vous**.

La qualité du fruit a réjoui tous les observateurs et acteurs de ce millésime, un **fruit goûteux et délicat qu'on retrouvera dans tous les vins qui n'ont pas été vendangés trop tard**, un des risques du millésime, ce qui peut apporter des **arômes un peu cuits et lourds**.

Pour tous ceux qui ont vendangé à une **juste maturité, on retrouve cette qualité de fruit dans un remarquable équilibre tanins/alcool/acidité** qui en fait des vins relativement **faciles à déguster jeunes et qui sont de toute évidence taillés pour la garde**. On se retrouve donc pas trop loin d'une année **comme 2005**, mais avec un côté moins carré et plus ouvert. Autre caractéristique de ce millésime : la réussite assez générale dans toutes les appellations et tous les types de vins que ce soit les rouges, bien sûr, mais aussi les blancs secs ou les liquoreux.

Dans le Médoc, l'hiver fut un peu plus froid que d'habitude mais jusqu'au mois de mars, la région bénéficia d'un ensoleillement prolongé, supérieur à la moyenne des trente dernières années et propice à la bonne maturation du raisin. Avril fut très humide, mai souvent orageux. La floraison, rapide et homogène, intervint début juin. L'été s'installa, très ensoleillé, sans excès. Le fort stress hydrique et les bonnes conditions permirent une maturation parfaite et complète. Septembre fut idéal, alternant nuits fraîches et journées chaudes. Aux vendanges, le vignoble fut dans sa grande majorité parfaitement sain.



17/20

BLANC LIQUOREUX

16/20

BLANC SEC

14/20

ROUGE

2007.

D'une façon générale, 2007 se révèle un **millésime très classique**, totalement fidèle à l'esprit bordelais, sur la finesse et l'élégance, avec cependant un volume en bouche et une dimension inférieurs aux 2005 et 2006. **Les rouges** sont plutôt sapides, précis et frais, sur la souplesse et le fruit, mais tous **ne sont pas réussis**.

La rive droite... 2007 se révèle un millésime délicat pour la rive droite, car assez hétérogène

La rive gauche... Là encore **l'homogénéité n'est pas de mise**. Seuls les bons terroirs ont parlé cette année lâche Michel Bettane, ceux sur lesquels la sélection à la vigne aura été poussée. **Les Pessac rouges sont très classiques**, les blancs sont remarquables, cristallins, avec de belles acidités. Les Médoc sont très homogènes et très qualitatifs. Sur cette rive de la Garonne, il y a eu de très beaux cabernets sauvignons, bien mûrs, qui ont donné de très jolis vins dans les Crus Classés (Pichon Baron, Cos d'Estournel, Mouton Rothschild) et les Crus Bourgeois (Sociando-Mallet, Haut-Marbuzet). Une réussite aussi avec un excellent Croizet-Bages. Mais dans l'ensemble, les hiérarchies habituelles se sont vérifiées, il y a peu de grandes surprises. Enfin pour Margaux, l'ensemble est là encore un peu moins homogène, avec des vins parfois plus maigres que les Saint-Julien et les Pauillac, mais c'est souvent le cas.



2006.

NOTES

15/20
ROUGE

15/20
BLANC LIQUEUREUX

15/20
BLANC SEC

2006 est un **millésime correct**, qui présente une **qualité hétérogène en raison des conditions météorologiques peu favorables**.

Après d'importantes précipitations enregistrées au mois de mars, la température des quatre mois qui ont suivi a nettement dépassé les normes saisonnières. Le mois de **juillet fut même caniculaire**. En revanche, la région a subi un **mois d'août frais et pluvieux**, qui a retardé la maturation. Le **début du mois de septembre a été miraculeux**, les températures renouant avec les 35°, mais il **a été suivi d'importantes précipitations**. La **fin du mois de septembre et le mois d'octobre ont bénéficié d'un ensoleillement qui a permis de sauver la mise**. Il fallait savoir attendre pour vendanger.

D'ailleurs, dans ce millésime délicat en termes de climat, la main de l'homme a vraiment fait la différence, obligeant les domaines à faire preuve de **sélectivité lors de la vendange**, puis encore les chais. Au final, ce millésime révèle une très **bonne tenue en bouche**. Les terroirs précoces, plantés de merlot ont bien tiré leur épingle du jeu. Les appellations telles que Pomerol et Saint Emilion offrent des vins veloutés. Les grands cabernets, pour l'instant austères à la dégustation, pourraient, à terme, se révéler magnifiques, notamment parmi les Saint-Julien. Mais ils devront être attendus, 2006 étant une année de garde. Les Graves se révèlent d'une grande finesse. Les vins de Pauillac se distinguent par leur complexité aromatique.



NOTES

13/20
ROUGE

15/20
BLANC SEC

2002.

15/20
BLANC LIQUOREUX

Un mois de **septembre miraculeux** sauve un millésime où tout s'était acharné contre lui jusqu'à la veille des vendanges.

Début mai, une longue période de froid et de mauvais temps s'installe, ralentissant la floraison et laissant craindre des risques de coulure (défaut de fécondation). A juste titre, car tous les cépages sont touchés. Après un léger répit en juillet, le **mois d'août est littéralement catastrophique**. La **maturation est très lente et la pourriture provoque des dégâts**.

Pourtant, un **miracle se produit en septembre avec l'arrivée d'un été indien jusqu'à la mi-octobre**. Cet ensoleillement remarquable **stoppe le développement de la pourriture et accélère la maturation**. Au 15 septembre la récolte est sauvée. C'est le **Cabernet Sauvignon de la rive gauche qui a atteint la meilleure maturité** : les vins dominés par ce cépage sont riches, puissants, équilibrés et profonds, avec une architecture tannique exceptionnelle. De longue garde, ils seront à terme d'un très grand raffinement. Les Merlots de la rive droite et les Cabernet-Franc sont moins réussis, mis à part l'élite de Pomerol et de Saint-Emilion.



3. Moment convivial.

