

# VERTICALE DU CHÂTEAU PICQUE CAILLOU

---

**2 MAI 2023**

# Paulin Calvet nous accueille dans son château





## Historique de l'appellation.

Avant d'être en appellation Pessac Léognan le territoire était en appellation... **Graves**

L'appellation Graves compte, depuis les décrets du 7 août 1953 et du 16 février 1959, seize crus classés de graves, qui sont tous en appellation Pessac Léognan.

- sept en vin rouge,
- trois en vin blanc
- et six crus classés en rouge et blanc
- <https://www.pessac-leognan.com/union-des-crus-classes-de-graves/>

Depuis le Décret du 9 septembre 1987 nous sommes en appellation Pessac Léognan

<https://www.pessac-leognan.com/>

L'appellation s'étend sur dix communes : Cadaujac, Canéjan, Gradignan, Léognan, Martillac, Mérignac, Pessac, Saint-Médard-d'Eyrans, Talence et Villenave-d'Ornon

### 3 syndicats.

- Syndicat viticole des Graves

<https://www.vinsdegraves.com/>

- Syndicat viticole de Pessac Léognan

<https://www.pessac-leognan.com/syndicat-pessac-leognan/>

- Union des crus classés de ...

Graves (le décret de création de Pessac Léognan (1987) est postérieur au décret des crus classés (1959) de Graves

<https://www.pessac-leognan.com/union-des-crus-classes-de-graves/>

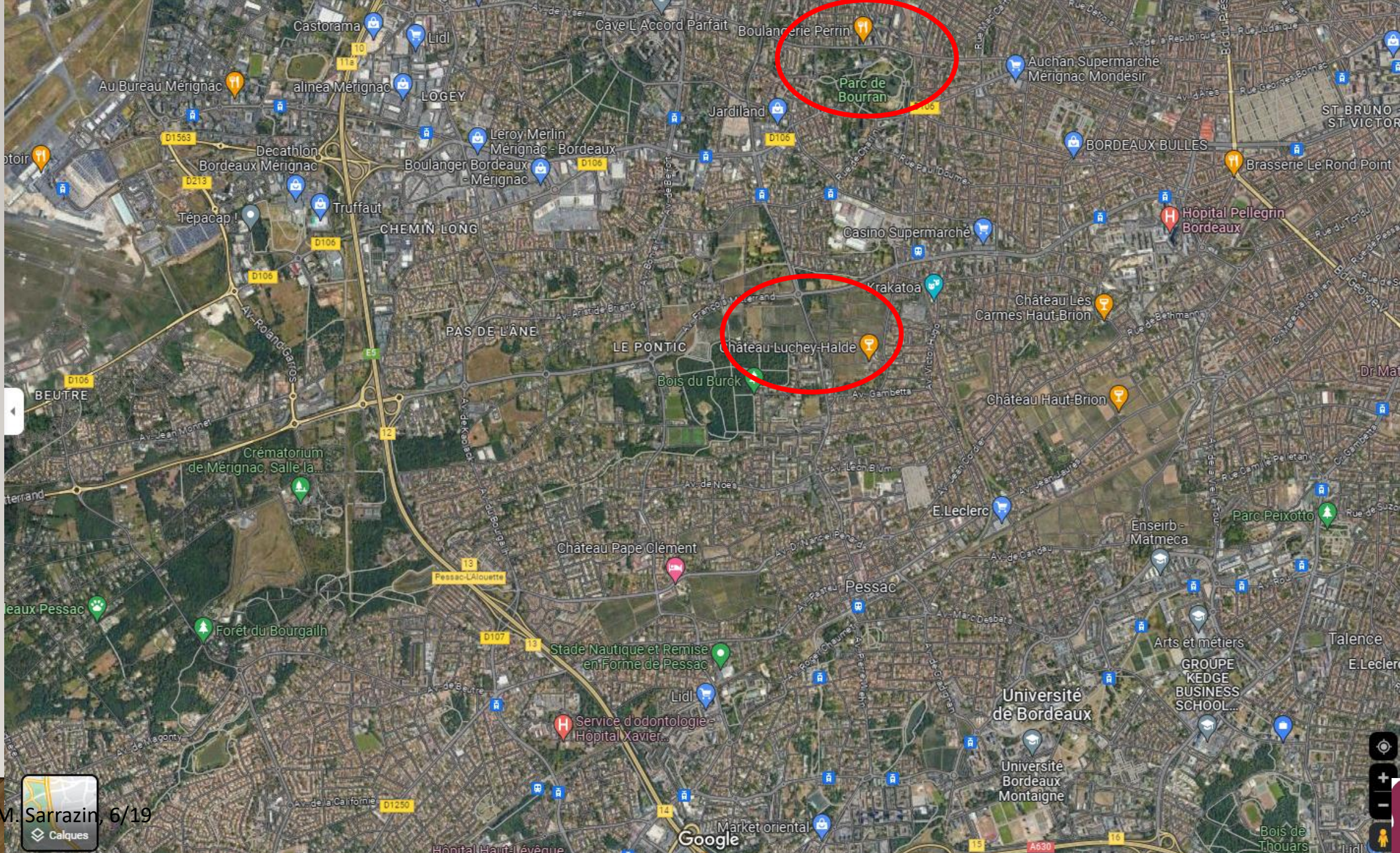




- De 500 ha en 1975 à 1790 aujourd'hui (identique à 1935)
- 68 châteaux
- imbrication inhabituelle de la ville et de la vigne

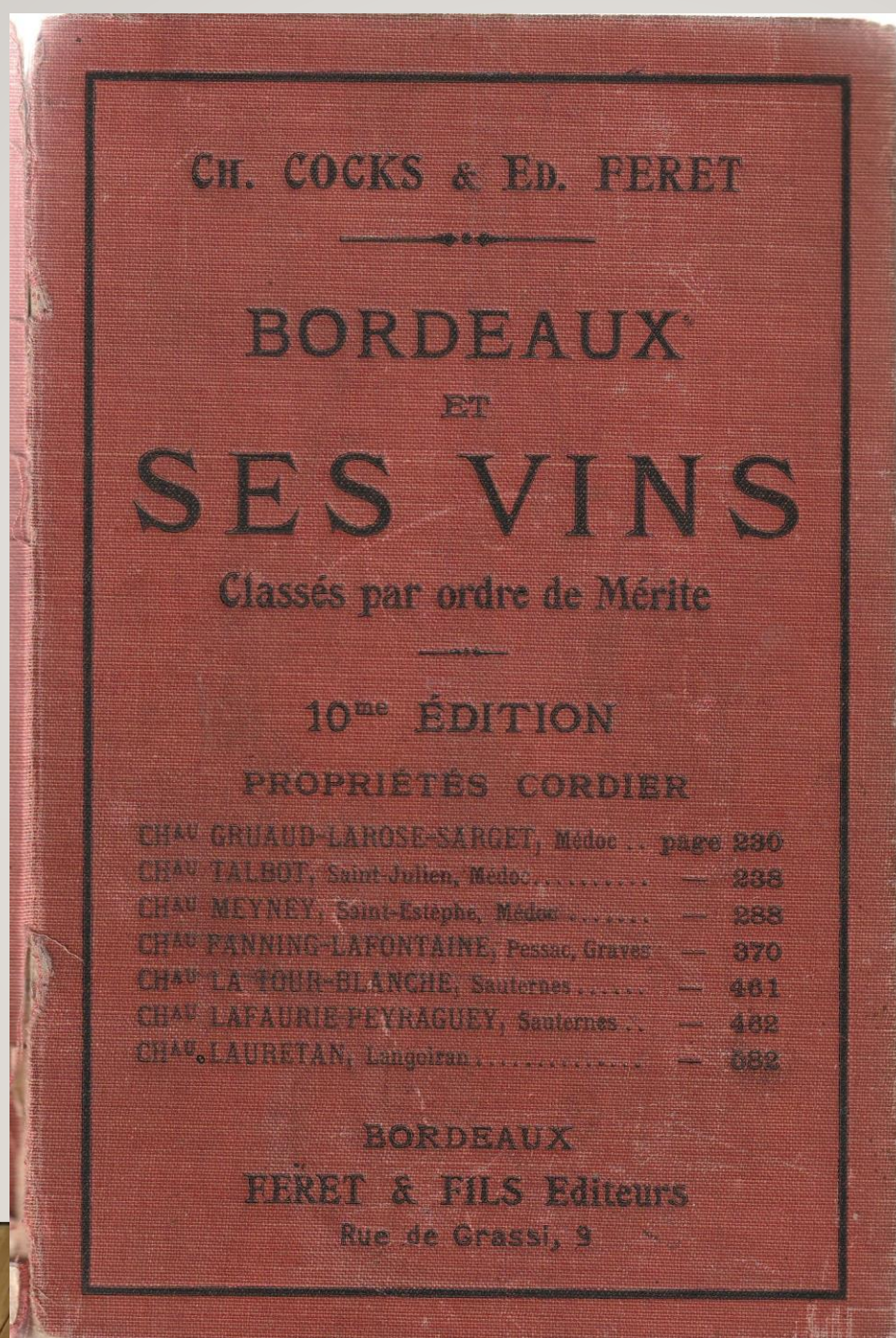








Mérignac en 1928. C'est,





**MÉRIGNAC.** — 11.939 hab. — 4.780 hect. — 6 k. à l'O. de Bordeaux; 5 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-	
<i>A La Fauconnerie</i> (Carbonel)..	2	planté en hybrides).....	50
<i>A La Fosse</i> (Busson).....	4		

Une trentaine de propriétaires font de 1 à 5 tonneaux.

**CAUDÉРАН 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'Île)<sup>1</sup>; 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'Île 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'ÎLE

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.

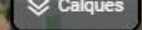
**Vins rouges**, très bons ordinaires fins et légers, et fournissant souvent dans les 1<sup>ers</sup> crus de la commune d'excellentes bouteilles dont le développement est parfait. Ils sont produits par malbec, merlot, cabernet, carmenère; ils ont été longtemps classés parmi les 2<sup>es</sup> crus de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







M. Sarrazin, 9/19



gustation  
es vins ainsi  
es terroirs et  
chiques qui





# 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.
- 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.



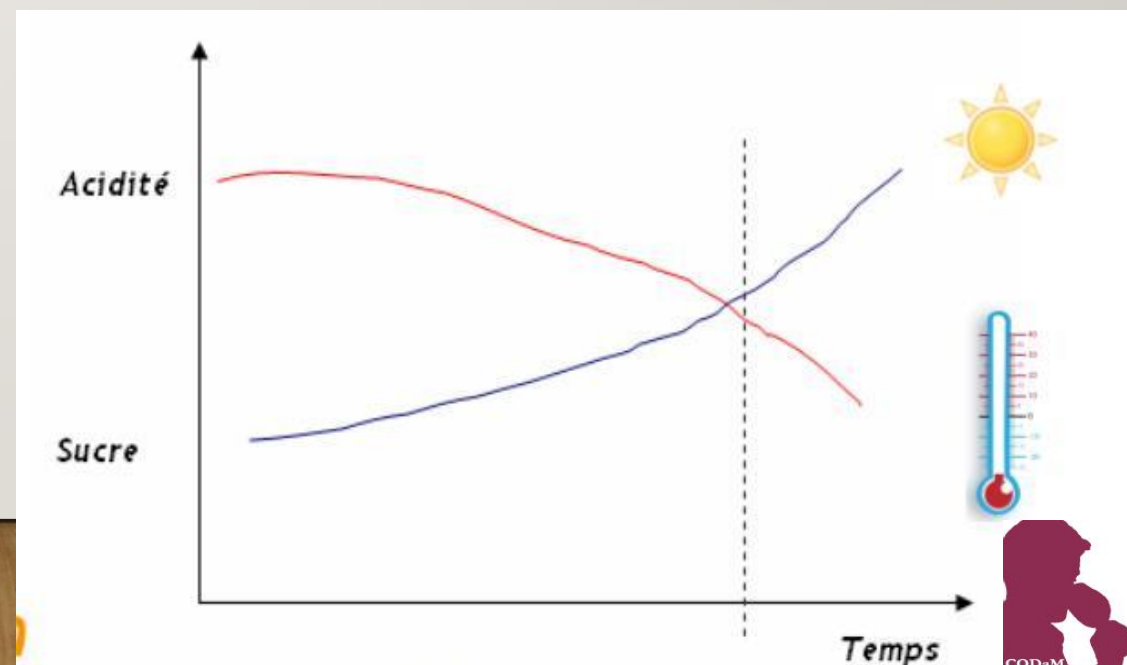
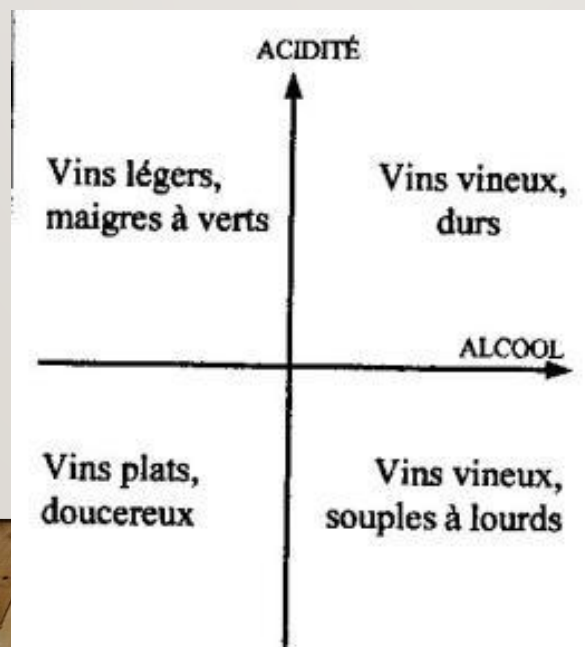
# DÉGUSTATION DE PICQUE CAILLOU BLANC 2019

ROUGE **17/20**

BLANC SEC **18/20**

BLANC LIQUOREUX  
**17/20**

- Fortes chaleurs durant l'été faisant craindre la grillure.
- Mais des pluies à trois reprises (juillet, août et averses en septembre)
- Excellent état sanitaire
- Belle acidité préservée malgré de fortes chaleurs





# DÉGUSTATION DE PICQUE CAILLOU BLANC 2021

---



# DÉGUSTATION DE PICQUE CAILLOU ROUGE 2019

---

ROUGE **17/20**

BLANC SEC **18/20**

BLANC LIQUOREUX  
**17/20**

- Fortes chaleurs durant l'été faisant craindre la grillure.
- Mais des pluies à trois reprises (juillet, août et averse en septembre)
- Excellent état sanitaire
- Un grand millésime pour les rouges. En général, tanins enrobés, bouche mûre et voluptueuse.



# DÉGUSTATION DE PICQUE CAILLOU ROUGE 2015

---

ROUGE **18/20**

BLANC SEC **17/20**

BLANC LIQUOREUX  
**18/20**

- Maturation des différents cépages durant un été chaud mais pas caniculaire
- Beau temps, moyennement chaud et faiblement arrosé (pas de dilution) pendant les vendanges.
- Etat sanitaire parfait, avec un niveau d'acidité plus élevé que 2003 et 2009
- Peau épaisse et bien mûre.





# DÉGUSTATION DE PICQUE CAILLOU ROUGE 2012

---

ROUGE **15/20**

BLANC LIQUOREUX  
**15/20**

BLANC SEC **15/20**

- Conditions climatiques difficiles avec des pluies abondantes en avril générant des attaques de mildiou et d'oïdium
- Mais le temps redevint plus stable en août et septembre.
- Toutefois un tri drastique fut nécessaire
- En général merlot plus réussi que le cabernet sauvignon qui a été ramassé pendant les pluies et qui est handicapé par sa maturation + tardive.



# DÉGUSTATION DE PICQUE CAILLOU ROUGE 2009

---

ROUGE **18/20**

BLANC LIQUOREUX  
**18/20**

BLANC SEC **17/20**

- L'été chaud et ensoleillé jusqu'en septembre a favorisé la concentration des anthocyanes et des arômes.
- Septembre avec nuits fraîches et journées chaudes.
- Souvent un très bel équilibre entre tanins/acidité/alcool. → des vins qui peuvent être dégustés jeunes mais taillés pour la garde







# MOMENT CONVIVIAL.

---

