

CHÂTEAU  
DU CARTILLON



HAUT-MÉDOC  
HAUT-MÉDOC CONTRÔLÉE

LE AU CHÂTEAU

CHÂTEAU  
DU CARTILLON

HAUT-MÉDOC

CRU BOURGEOIS SUPÉRIEUR



CHÂTEAU  
**DU CARTILLON**  
HAUT-MÉDOC  
CRU BOURGEOIS SUPÉRIEUR

# CHÂTEAU DU CARTILLON

## HAUT-MÉDOC

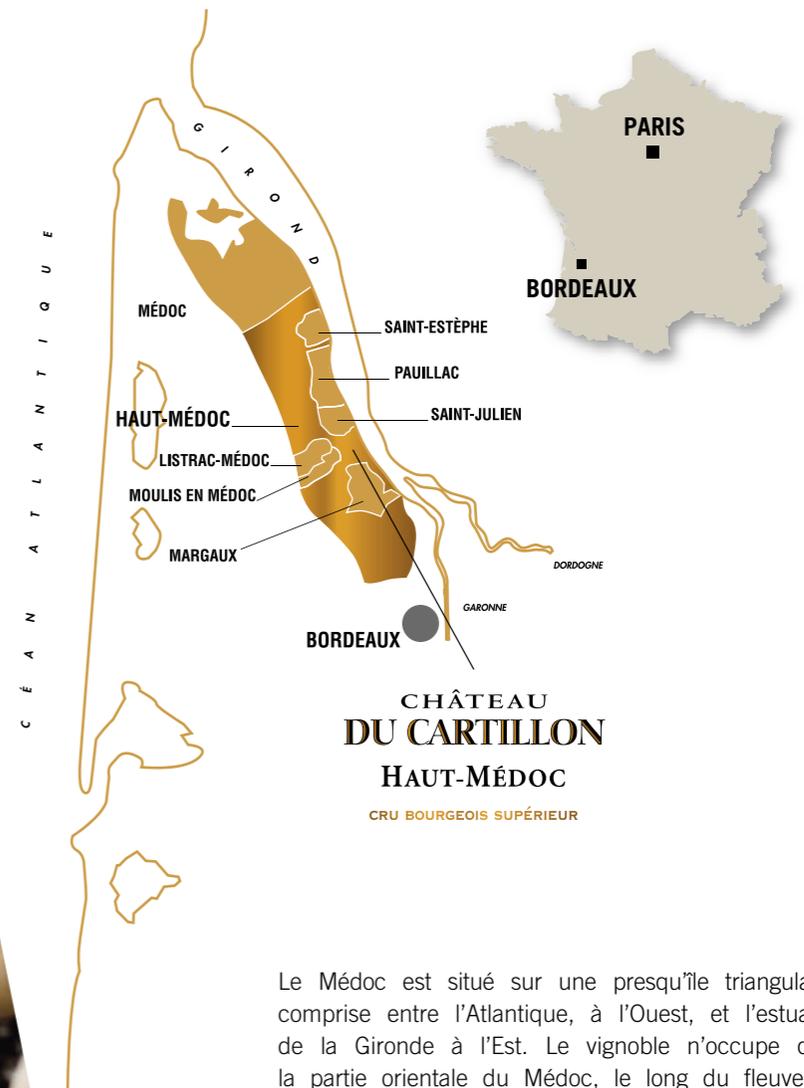
CRU BOURGEOIS SUPÉRIEUR

### *Au coeur de l'appellation Haut-Médoc*

Sur la route des Grands Châteaux Médocains du bordelais, le CHÂTEAU DU CARTILLON se situe sur la commune de Lamarque à égale distance des crus de Margaux et Saint-Julien.

Établie en plein coeur de l'**Appellation Haut-Médoc**, la propriété de 55 hectares jouxte de nombreux prestigieux représentants de l'appellation.

Le CHÂTEAU DU CARTILLON ne fait pas exception et bénéficie d'un terroir recherché, offrant des conditions idéales à la culture de la vigne, propices à la naissance des grands vins.



Le Médoc est situé sur une presqu'île triangulaire comprise entre l'Atlantique, à l'Ouest, et l'estuaire de la Gironde à l'Est. Le vignoble n'occupe que la partie orientale du Médoc, le long du fleuve la Gironde, sur une longueur de 80 kilomètres et une largeur d'une dizaine de kilomètres environ.

# CHÂTEAU DU CARTILLON

une propriété historique  
depuis le 19<sup>ème</sup> siècle.

**1781** : Le Cartillon appartenait alors à la famille Eyraud

*Le Guerre de Sept-Ans éclate en 1756 entre la France et l'Angleterre, ce qui permet alors le développement du négoce en vin par la Hollande. Le pays devient la principale destination des exportations des vins bordelais.*

**1791** : Vente de la propriété à Gérard Corneille Van Der Kun, petit fils d'un célèbre négociant Hollandais

*Les récoltes étant de plus en plus mauvaises, la famille Eyraud est contrainte de vendre la propriété à Gérard Van Der Kun, descendant d'Antoine Van Der Kun, célèbre négociant Hollandais.*

**1799** : La propriété est vendue à la famille Von Hemert

*Les Von Hemert sont installés depuis fort longtemps à Bordeaux pour y faire le commerce du vin. Dès la première récolte on s'assure que la conduite se fait parfaitement : le cru du Cartillon est sur le podium des vins de Lamarque.*

**1828** : Alexandre de Bethmann devient le nouveau propriétaire.

**1860** : La propriété est vendue à Félix Clauzel, un grand amateur de vin français

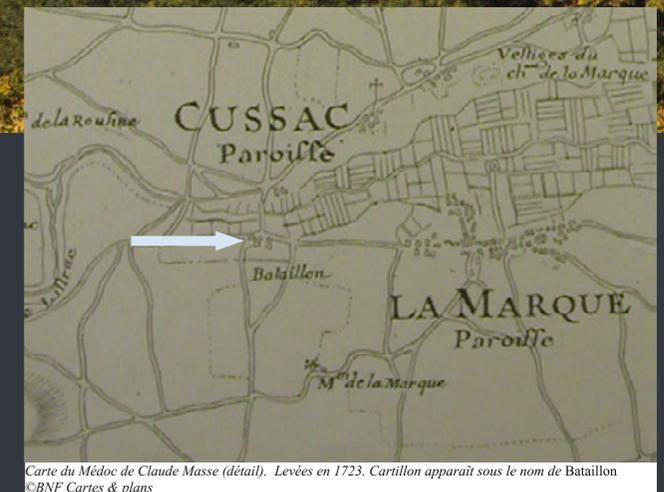
*En 1868, la production n'a jamais été aussi importante, avec 90 à 100 tonneaux annuels. La même année, le Château du Cartillon obtient la première place dans la liste des crus de Lamarque dans les «petits papiers» de Tastet & Lawton. Le Cocks & Féret 1868 mentionne le Cartillon dans la catégorie Cru Bourgeois.*

**1881** : Le Château est gratifié d'une mention Bourgeois Supérieur

**1932** : Le Château du Cartillon est officiellement classé « Cru Bourgeois »

**1935** : Dominique Clauzel succède à son grand-père

**2008**  
La Société Fermière des Grands Crus de France, filiale des Grands Chais de France est devenue fermière du Château Du Cartillon.



Carte du Médoc de Claude Masse (détail). Levées en 1723. Cartillon apparaît sous le nom de Bataillon ©BNF Cartes & plans

Un rapport de notaire prouve l'existence du Cartillon dans la paroisse de Lamarque en 1560. La première représentation du Château du Cartillon retrouvée est celle figurant dans la fameuse carte du Médoc de Claude Masse de 1723.

**2020**  
Le Château du Cartillon, reconnue pour sa qualité, est consacré « Cru Bourgeois Supérieur »

## A terroir d'exception, vignoble exceptionnel

D'un **âge moyen de 20 ans**, le vignoble de 55 hectares **d'un seul tenant**, sur un sol sablo-graveleux, est planté de **55% Merlot, 25% Cabernet Sauvignon, 20% Petit Verdot**. Les vignes les plus anciennes sont enherbées, les plus jeunes labourées. Elles bénéficient d'une conduite en lutte raisonnée, limitant ainsi les interventions au strict nécessaire. La taille en Guyot double et les vendanges en vert assurent un rendement de 48 hl/ha.

Entre 2011 et aujourd'hui, une trentaine d'hectares a été restructuré.



### La spécificité du vignoble du Cartillon est son pourcentage élevé en Petit Verdot.

Nous avons choisi le Petit Verdot pour plusieurs raisons. Nous estimons qu'il est particulièrement bien adapté à notre terroir. C'est également un choix œnologique. Il apporte une couleur intense, une richesse tannique et une puissance aromatique qui se complètent parfaitement avec le Merlot et le Cabernet Sauvignon. Historiquement, le vignoble du Cartillon avait du Petit Verdot à hauteur de 7%.



## Les données clés du Château

**Encépagement :**

55% Merlot,  
25% Cabernet Sauvignon,  
20% Petit Verdot

**Superficie :**

55 hectares

**Age moyen des vignes :**

14 ans

**Densité moyenne :**

6666 pieds/hectares

**Type de sol :**

Sablo-graveleux & argilo-sableux  
Elevage en barriques



## Le profil du vin

Ce Cru Bourgeois Supérieur présente une couleur très soutenue. Le nez intense, toujours élégant, délivre des arômes de fruits mûrs qu'agrémentent des notes d'épices et de réglisse. En bouche, l'équilibre constitue une remarquable constante. Des tannins mûrs et veloutés accompagnent une finale longue et vanillée. Comme tous les grands médocains, le vin du CHÂTEAU DU CARTILLON s'épanouit merveilleusement avec le temps.

## Technique & Vinification

Au chai, des installations modernes permettent de procéder à des vinifications pointues. Le nombre important de cuves, de tailles variables, permet ainsi d'isoler des lots très homogènes et de procéder par la suite à un assemblage minutieux qui garantira la qualité du vin du CHÂTEAU DU CARTILLON.



Sébastien Villenave  
Responsable & Oenologue  
du Château du Cartillon

**Macération pré-fermentaire** à froid pendant 5 à 8 jours dans les cuves inox thermo-régulées.

**La fermentation malolactique** est faite en cuve uniquement. Lors de l'extraction, les lots sont tous les jours dégustés par Vincent CACHAU, directeur œnologue de la propriété et par notre responsable d'exploitation.

**L'élevage** se fait 100% en barriques de 225 litres (environ 50% de bois neuf et 50% de barriques de un vin). Il dure environ 12 mois. Nous ne réalisons pas de soutirage intermédiaire dans l'année.

**Assemblage final** : L'assemblage respecte au plus près la typicité du terroir et les besoins de s'adapter selon les millésimes. Cette phase est réalisée en collaboration avec Julien Viaud, des équipes Michel Rolland.

**Le collage** est d'origine végétale pour éviter les risques allergènes une semaine avant la mise en bouteille nous réalisons une filtration tangentielle qui nous permet une meilleure réduction des déchets et le respect du produit.



CHATEAU  
DU  
CARTILLON

## Des solutions durables

### Une production raisonnée

Depuis 1997, nous avons cette volonté de raisonner, maîtriser, améliorer notre viticulture et son impact sur l'environnement dans un seul et unique but :

**« Produire un raisin sain pour produire un vin de qualité afin de satisfaire nos clients tout en respectant l'environnement ».**

La culture de la vigne a été, est, et sera toujours un défi en perpétuelle évolution. Le changement climatique, les contraintes environnementales et les nouvelles attentes sociétales de plus en plus exigeantes nous obligent à nous questionner sur ce que sera la viticulture de demain.



## Notre engagement dans le respect de l'environnement

### Certification HVE de niveau 3

En 2018, le Château du Cartillon s'est lancé dans la démarche SME du CIVB. Cette démarche est basée sur le référentiel de la norme ISO 14001. Elle permet de donner un cadre aux entreprises afin de protéger l'environnement et de répondre à l'évolution des conditions environnementales, tout en tenant compte des besoins socio-économiques. Nous sommes également certifiés HVE (Haute Valeur Environnementale) celle-ci étant plus orientée sur l'environnement.

## Les pratiques environnementales mises en place au sein du vignoble

### - Biodiversité

Nous utilisons des zones écologiques réservoirs afin de préserver la biodiversité au sein du vignoble. Elles sont essentielles pour le bon équilibre de la propriété. Le Château du Cartillon possède une multitude de zones écologiques : une mare, des jachères permanentes, semi-permanentes (avant plantation), des fossés (fauchés tardivement dans la saison) et de nombreux bosquets.

### - Les semis d'hiver

Après les vendanges, les sols au repos hivernal, nous réalisons des semis dits « d'hiver » avec des espèces sélectionnées : l'avoine, la vesce, fèverole etc. Cette pratique ancienne est très bénéfique pour les sols et pour la vigne. Au printemps, les semis en fleur deviennent attractifs pour les abeilles et autres insectes pollinisateurs. Ils permettent de garder et développer la biodiversité au sein de notre vignoble.

### - Le matériel viticole

Lors des travaux mécaniques, le sol est mis à rude épreuve par le poids des outils et des tracteurs. Nous avons investi dans l'achat d'un quad pour réaliser certains travaux dans les vignes. Leur légèreté limite l'érosion, le tassement des sols et permet de faciliter le passage dans les parcelles lorsque les tracteurs ne peuvent y entrer. C'est un moyen de préserver la structure de nos sols.



*crusetdomainesdefrance.com*