

## Domaine de Cambes

Ce terroir appartient au Château Roc de Cambes, et borde l'estuaire de la Gironde, qui longe nos coteaux.

Il s'agit donc de pieds de côte, dont nous connaissons de très célèbres exemples en Bordelais ; ici, l'influence de la Gironde tempère le climat et ajoute ses limons.

A l'analyse, le sol est argilo-calcaire, basique, donc un long cycle végétatif, qui maintient la fraîcheur du fruit ; cela accompagne l'expression aromatique des polyphénols, attendris par le climat brumeux de l'estuaire.

Pour conclure, un vin tendre, soyeux ... impressionniste !

Ces terres furent, au 17-18<sup>ème</sup>, préservées grâce aux hollandais, qui nous apprirent à les défendre de l'influence des marées sur l'estuaire ; ils avaient développé le savoir-faire, dans leurs « Pays Bas » ...

Les cépages sont le Cabernet Franc (environ 15%), le Malbec (environ 5 %), le Merlot (environ 80 %). Je dis environ car ces vieilles vignes permettent difficilement un pourcentage certain.

Les vins ont beaucoup de fruit, sont souples, tendres. Il s'agit bien entendu de vins de garde.

- - - - -