



Château CAMPILLOT



Amis de longue date, Tristan Roze des Ordonns et Jean-Dominique Videau, tous deux professionnels de la vigne et du vin, se lancent en 2005 dans l'exploitation du Château Campillot, petit domaine viticole de 9 hectares situé au cœur du Médoc, à 50 kms au nord de Bordeaux.

Depuis lors, ensemble, ils développent une véritable passion pour un terroir à l'histoire très ancienne, pour un site aux paysages multiples, et pour un vin dans lequel ils investissent leur temps, leur cœur, et tout leur savoir-faire.

«C'est le fruit d'une véritable histoire d'amitié que nous souhaitons vous faire partager.»

Un Médoc classique qui respecte les traditions de son terroir, interprété avec une vision de notre temps.

Avec son nez complexe de fruits mûrs et frais, sa chair gourmande charnue et épicée, Chateau Campillot vous accompagnera pour de grands événements ou pour des occasions plus simples.

MISE EN BOUTEILLE AU CHÂTEAU

Château
CAMPILLOT



MÉDOC
MÉDOC CONTRÔLÉE

Le terroir du Château Campillot présente une intéressante diversité de sols :

- le plateau de Miqueu est recouvert de fines graves argileuses,
- les pentes argilo-calcaires qui entourent le plateau sont marneuses ou pierreuses selon les zones,

La vigne s'y développe harmonieusement, et ce, depuis plusieurs siècles. Les pieds de côte sont plus argileux.

Cabernet-sauvignon et Merlot représentent chacun 48% de l'encépagement. 2% de Petit-verdot et 2% de Cabernet-franc les complètent, pour apporter richesse aromatique et complexité à notre assemblage.

Nous avons conservé la tradition ancienne de 8000 pieds à l'hectare, grâce à la forte concurrence entre pieds de vigne induite par une densité de plantation élevée, une moyenne d'âge de plus de 25 ans des ceps ainsi qu'un enherbement du sol qui limite encore leur alimentation en eau, chaque souche développant un équilibre naturellement tourné vers la production d'un raisin de qualité.

Les multiples travaux au vignoble, de la taille à la vendange, favorisent cet équilibre dans un même but : une maturation parfaite des fruits.



Le vignoble du Château Campillot est situé dans un environnement privilégié. Les haies, bois et taillis entourant les parcelles ont su préserver une véritable richesse floristique et faunistique.

Au chai comme à la vigne, la tradition côtoie des techniques plus modernes.

La vendange, ramassée à date optimale sur chacune de nos parcelles, est rigoureusement triée à la main.

En petites cuves de 50 à 80 hl, les vinifications sont adaptées à chaque lot de raisin. Elles privilégient, par l'utilisation de températures de fermentation assez faibles (25-27°C) le fruit, et par des extractions ménagées, les tanins les plus ronds et les plus mûrs.

Nous utilisons toujours un pressoir hydraulique vertical âgé de plus de 60 ans qui exprime des vins de presse de grande qualité, intégrés dans notre assemblage.

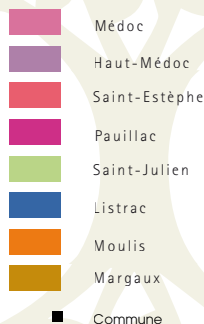
Un élevage de 12 mois en barriques de chêne français sévèrement sélectionné, avec une proportion de 20% de fûts neufs, complexifie le nez de notre vin et en enrichit la trame.



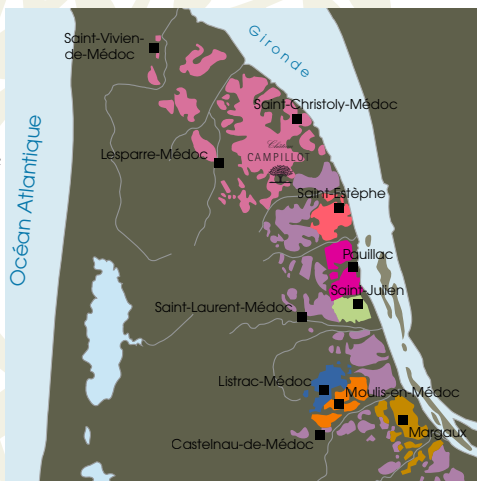
La conservation dans les vignes d'un enherbement naturel, le raisonnement précis et l'utilisation minimale de traitements phytosanitaires, nous ont permis de pérenniser la riche diversité du milieu naturel.



Ruines de l'agora de Noviomagus



Carte des vignobles du Médoc



Au cœur du Médoc, à quelques kilomètres des grands vignobles de Saint-Estèphe et de Pauillac, Château Campillot se situe dans la commune de Saint Germain d'Esteuil, un terroir dont l'occupation remonte au néolithique. Les vestiges de Noviomagus, 2ème ville gallo-romaine de la région après Burdigala s'y cachent encore.



Nos coordonnées :

SCEA VIDEAU ROZE DES ORDONS

4 route de Miqueu 33340 ST GERMAIN D ESTEUIL

email: info@chateaucampillot.fr

site: <http://www.chateaucampillot.fr>