



Domaine de Cambes

Ce terroir appartient au Château Roc de Cambes, et borde l'estuaire de la Gironde, qui coule le long des coteaux. Il s'agit donc de pieds de côte, dont nous connaissons de très célèbres exemples en Bordelais. Cependant, ici l'influence de la Gironde tempère le climat et ajoute ses limons.

A l'analyse, le sol est argilo-calcaire, basique, permettant un long cycle végétatif, (terre retenant la fraîcheur), donc la production de vin de type puissant et de récolte tardive.

Ajoutons que ces terres furent, au 17ème, préservées grâce aux hollandais, qui nous apprirent à les défendre de l'influence des marées sur l'estuaire, donc de l'Atlantique. Ils avaient développé le savoir-faire, dans leurs « Pays Bas »...

Les cépages sont le Cabernet Franc (environ 30 %), le Malbec (environ 5 %), le Merlot (environ 65 %). Je dis environ car ces vieilles vignes permettent difficilement un pourcentage certain.

Les vins, de type concentré, ont beaucoup de fruit, sont charnus, sans doute plus souples que ceux du Roc de Cambes. Il s'agit bien entendu de vins de garde.

~~~~~

**F. & E. Mitjavile**