

# **CHATEAU MAUCAMPS**

## **HAUT MEDOC - CRU BOURGEOIS SUPERIEUR**

### **Historique**

Le Château Maucamps était au XVIII<sup>e</sup> siècle, la résidence de la noble famille de Lalanne. Après avoir appartenu successivement à divers propriétaires, il est devenu en 1954, en ce qui concerne le vignoble et la majeure partie des bâtiments d'exploitation, la propriété de la famille Tessandier, pour une superficie de 75 hectares composant le domaine.

L'actuel Château Maucamps comprend 19 hectares de vignes admirablement exposés sur un sol de graves garonnaises sur sous-sol argileux. Le vignoble est, exclusivement, composé de cépages fins, tels que le Cabernet Sauvignon, le Merlot et le Petit Verdot. Le vignoble, d'un seul tenant, est situé à Macau, proche de Margaux, limitrophe d'une partie du château La Lagune et Cantemerle (3<sup>ème</sup> & 5<sup>ème</sup> crus classés en 1855).

La culture de la vigne et l'élevage du vin sont pratiqués selon les méthodes traditionnelles du Médoc : égrappage total, fermentation en cuves inox thermo régulées et vieillissement pendant seize mois en barriques de chêne merrain, dont 30% sont renouvelées chaque année. La production annuelle est de l'ordre de 120 000 bouteilles.

Les vins du château Maucamps sont régulièrement référencés et récompensés dans la presse national et internationale. Les commentaires de la Revue du Vin de France de février 2004 en sont un exemple : « Depuis la replantation du vignoble en 1973 par la famille Tessandier, cette propriété propose des vins vinifiés avec le plus grand soin. La vigne ayant pris de l'âge, ils offrent une matière ample et généreuse, sont marqués par une belle longueur et une race incontestable, comme le prouvent les millésimes de cette décennie ».

Le château Maucamps, classé Cru Bourgeois Supérieur du Haut Médoc, classement 1932 confirmé en 2003 figurait déjà avec cette même distinction dans l'édition du Cocks & Ferret de 1874, et la marque était une des plus appréciées en Hollande et en Allemagne.

Les vins du Château Maucamps sont commercialisés par les sociétés de négoce de vins fins « SOTEBI » située au Havre et « AMBROSIA » située à Macau (propriété de la famille Tessandier), ce qui permet de maîtriser parfaitement le circuit de distribution. On trouve notamment les vins du Château Maucamps dans plus d'une cinquantaine de restaurants « étoilés » du Guide Michelin. Ce Cru Bourgeois Médocain a aussi attiré les louanges des plus grands dégustateurs de la planète comme Denis Dubourdieu, Michel Rolland, Robert Parker ou encore Guy Renvoisé, qui le place, en terme de qualité, au niveau d'un 5<sup>ème</sup> voir d'un 4<sup>ème</sup> Cru Classé de 1855.