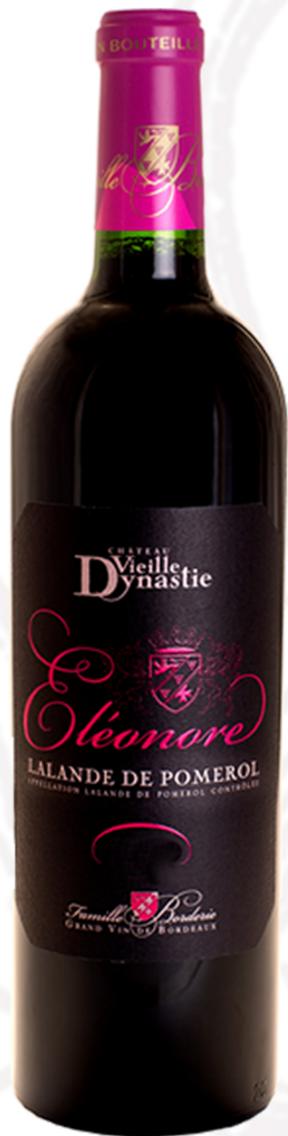


Château Vieille Dynastie *Éléonore*
Lalande de Pomerol



Superficie : 1 hectare

Cépage : Cabernet Sauvignon 100%

Age des vignes : 40 ans

Densité : 6700 pieds par hectare

Production : 3000 à 6000 bouteilles par an

Altitude : 15 mètres

Exposition : exposé sud

Taille : Bordelaise (guyot double)

Sol : Graves avec sous-sol de crasse de fer

Histoire : : acheté en 2011 à deux frères, ce vignoble d'un seul tenant situé sur la commune de Lalande-de-Pomerol est idéalement placé. Ce vignoble a été créé à l'origine par les Hospitaliers de Saint-Jean-de-Jérusalem, à qui l'on doit également l'Eglise qui date du XIIIème siècle. Cette petite appellation par la taille jouxte Pomerol au Nord, et elle est capable de produire des vins rivalisant avec ceux de son illustre voisine. D'origine sédimentaire, ses terroirs ont été façonnés par l'Isle, rivière qui prend sa source dans le Massif Central.

Vignoble : : Le Cabernet Sauvignon utilisé seul pour cette cuvée est très bien adapté aux sols de la propriété. Les graves permettent un bon écoulement des eaux, ce qui influe sur la maturation par une concentration plus importante. A la taille, l'ébourgeonnage (couper un bourgeon sur deux) est systématique. Dès que la vigne pousse, l'épamprage manuel est réalisé (couper les bois sans raisin absorbant de la sève) dans la tête du pied de vigne et à la base. Les effeuillages permettent la maturation optimale des raisins sans altération. Les raisins sont vendangés très mûrs, quand les baies commencent à se déshydrater. La vendange est méticuleuse avec un tri de la vendange très sélectif

Chai : dès réception de la récolte, celle-ci est éraflée, triée puis foulée. L'encuvage en cuve protégée de l'oxydation permet de garder la fraîcheur et le fruité. La macération préfermentaire à froid de cinq jours (8°C) optimise l'extraction de la couleur est des arômes. La macération, issue d'une ancienne technique Saint-Emilionnaise, continue avec la fermentation alcoolique (25°C), puis les vins sont séparés des pellicules. La fermentation malolactique se fait dans la foulée, puis les vins sont entonnés dans les barriques avec 50% de barriques neuves de chêne français, et 50% de barriques de un vin de même qualité. L'élevage se termine avec le soutirage des fûts et la préparation à la mise en bouteilles sans collage.

Les vins : exceptionnel, ce vin de garde atypique par son encépagement révèle une couleur rouge rubis intense. Le nez fin exprime des notes de fruits noirs délicats et de fraîcheur. L'attaque est souple, sans excès, et se développe avec élégance sur des notes fruitées et des tanins fondus. Le caractère vanillé et grillé participe à l'expression d'ensemble, la finale est longue, Épersistante. Ce vin se révélera avec les années et une cuisine raffinée.