



Château Vieille Dynastie *Lalande de Pomerol*

Superficie : 5,19 hectares

*Cépage : Merlot 60%, Cabernet Sauvignon 20%
Cabernet Franc 20%*

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 XIIème 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 Merlot de cette cuvée est, bien que dominant, accompagné par les Cabernets Franc et Sauvignon. 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 altérations. Les raisins sont vendangés très mûrs, quand les baies commencent à se déshydrater.

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 et 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. L'élevage se termine avec les assemblages et la préparation à la mise en bouteilles.

Les vins : exceptionnels, ces vins sont très élégants. Vin fin par excellence, la jeunesse s'exprime par des notes fruités et une couleur vive. La bouche révèle des tanins soyeux et une finale toute en douceur. Au vieillissement, la truffe et les épices accompagnent une bouche suave très agréable.