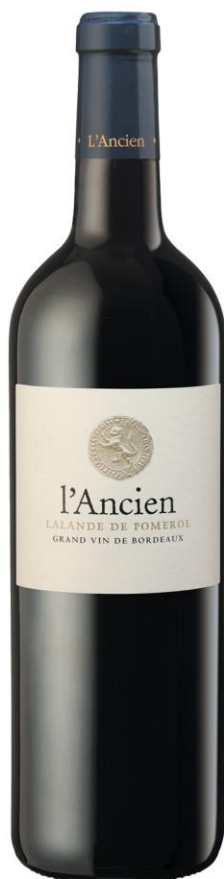




# l'Ancien

**LALANDE DE POMEROL - MILLESIME 2008**



Créé par le Comte de Kermartin au milieu du 19ème siècle, le vignoble de Château Garraud apparaît dans l'édition 1868 du Féret. Léon Nony l'achète en 1939 pour le rénover et l'agrandir. Après son décès en 1959, son fils Michel puis son petit-fils Jean-Marc poursuivent son œuvre. Durant les années 1990, les chais sont complètement rénovés pour prendre en compte les nouvelles techniques et les dernières connaissances en matière de vinification et d'élevage, tout en respectant les acquis traditionnels. En 1997, la famille Nony choisit le nom de l'Ancien pour créer un vin en quantité très réduite qui se situe au tout meilleur niveau de l'appellation Lalande de Pomerol, en référence à l'origine très ancienne de son vignoble de Garraud.

**NATURE DU TERROIR :** Micro sélection d'un vignoble d'environ 36 hectares situé dans le prolongement géologique de la haute terrasse de Pomerol, sols variés (argileux, graveleux, argilo-graveleux).

**AGE MOYEN DES VIGNES :** Environ 27 ans

**DENSITÉ DE PLANTATION :** Environ 6000 pieds/ha

**CONDUITE DU VIGNOBLE :** Taille en Guyot double, ébourgeonnages, amendements raisonnés, effeuillages, vendanges vertes si nécessaire, travail du sol, enherbement maîtrisé, vendanges à parfaite maturité presque toujours manuelles.

**ENVIRONNEMENT :** Protection de la vigne que si nécessaire, en privilégiant les produits et les modes d'application les plus respectueux de l'Environnement, traitement des effluents, préférence aux fournisseurs locaux, gestion sélective des déchets.

**VINIFICATION :** Sélections parcelaires, tris de la vendange, éraflage total, fermentations intégrales en barriques neuves de chêne français dans un chai climatisé.



**ASSEMBLAGE :** 100% Merlot

**RENDEMENT :** 22 hl/ha

**ELEVAGE :** 100% barriques neuves

**DATE DE RECOLTE :** le 2 octobre

**CONDITIONS CLIMATIQUES :**

Un débourrement tardif, puis un printemps alternant épisodes pluvieux et soleil. Très beau mois de juillet, mois d'août mitigé, mois de septembre exceptionnel.

**COMMENTAIRES DE DEGUSTATION :** Une teinte rubis cristalline. Les arômes fondus de la barrique côtoient les notes de petits fruits rouges mûrs. La bouche élégante est soutenue par des tanins soyeux. Un bouquet encore plus développé après décantation. Optimum de dégustation : 2015 - 2024

**REVUE DE PRESSE (extrait):**

. **16/20 Le Point** : « Fermé, violette, cassis, bouche ronde, douce, moelleuse, un peu merlot très mûr, tanins gras, onctueux, bien plein. » - Jacques Dupont, France, Mai 2009.

. **86/100 guide Gilbert & Gaillard 2012** : « Robe assez soutenue. Nez concentré de fruits rouges, note boisée-toastée. Style corpulent, concentré, affichant une certaine rugosité due à sa jeunesse. Le caractère boisé aujourd'hui dominant laisse une sensation de fermeté et de légère amertume finale. » - France, Février 2011.



Edition du 20 mai 2018

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTE. A CONSOMMER AVEC MODERATION

Vignobles Léon Nony - 33500 Néac - France - T. +33 (0)5 57 55 58 58 - www.VLN.FR - INFO@VLN.FR

