



L'Ancien

LALANDE DE POMEROL - MILLESIME 2009



Créé par le Comte de Kermartin au milieu du 19^{ème} 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 : 38 hl/ha

ELEVAGE : 72% barriques neuves, 28% barriques d'1 an

DATE DE RECOLTE : le 2 octobre

CONDITIONS CLIMATIQUES :

Des températures au-dessus des moyennes trentenaires en mai, juin et août, puis un été indien extraordinaire. Faible pluviométrie de juillet à octobre, qui a contribué à une excellente maturation.

COMMENTAIRES DE DEGUSTATION : Belle robe carmin sombre. Nez complexe de figue et de datte, de noisette et de toasté. La bouche très ample repose sur des tanins savoureux. La finale est longue et chaleureuse. La décantation est bénéfique.

Optimum de dégustation : 2018 - 2028

REVUE DE PRESSE (extrait):

. **88-91/100 Jamessuckling.com** : « Nez minéral aux arômes de myrtille. Bouche dense avec des tanins veloutés et une finale ciselée. Un vin quasi toujours superbe. » - James Suckling, USA, Avril 2010.

. **15,5-16/20 Le Point** : « Floral, bouche fringante, petits tannins vifs, beau fruit noir, très fort potentiel, beaucoup de saveurs, puissant, long, dense, vrai vin de garde, bien équilibré malgré un alcool sans doute important. » - Jacques Dupont, France, Mai 2010.

. **88/100 guide Gilbert & Gaillard 2013** : « Robe sombre d'un rouge vif. Nez d'abord fermé s'ouvrant sur des tonalités boisées et fumées. En bouche une base tannique importante, même si le fruit est présent et enrobé d'une certaine étoffe. Un vin ramassé construit pour durer, encore bien jeune. » - France, Mai 2012.

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

