



l'Ancien

LALANDE DE POMEROL - MILLESIME 2010



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 26 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 6 octobre

CONDITIONS CLIMATIQUES : Un hiver très froid, un printemps instable et frais entraînent une floraison tardive. L'été, un déficit hydrique, des températures diurnes élevées et des températures nocturnes basses ont provoqué un arrêt de la croissance bénéfique à la synthèse des sucres, tanins et arômes.

COMMENTAIRES DE DEGUSTATION : Robe dense, noire et brillante. Un nez très développé de mûre, de myrtille, de café torréfié et d'épices. Une bouche voluptueuse avec des tanins riches et satinés. La décantation est facultative.

Optimum de dégustation : 2020 - 2030

REVUE DE PRESSE (extrait):

. **London International Wine Challenge** : « Vanille avec des nuances intenses de fruit noir et de cassis, la bouche est nette, riche et relevée de notes de prune, la structure est ferme et robuste. » - Grande-Bretagne, Mai 2012.

. **86/100, guide Gilbert & Gaillard 2014** : « Robe sombre, reflets jeunes. Nez mariant les fruits mûrs à des notes boisées assez intenses. Bouche très puissante marquée par son élevage, par une amertume encore très conséquente. A attendre impérativement. Pour les amateurs. » - France, Septembre 2013.



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

