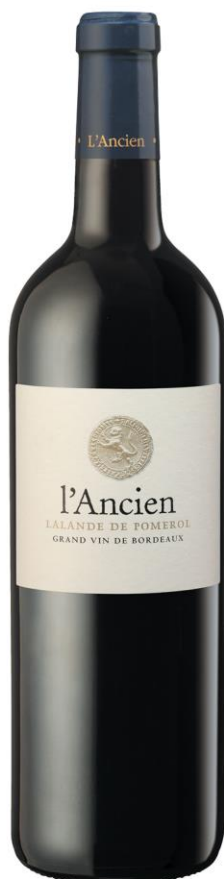




# l'Ancien

**LALANDE DE POMEROL - MILLESIME 2011**



Créé par le Comte de Kermartin au milieu du 19<sup>ème</sup> 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 :** 43 hl/ha

**ELEVAGE :** 100% barriques neuves

**DATE DE RECOLTE :** le 16 septembre

**CONDITIONS CLIMATIQUES :** Un printemps exceptionnellement précoce, avec des records de chaleur et de sécheresse : le plus chaud depuis le début du XX<sup>ème</sup> siècle, le plus sec depuis 50 ans. Juillet légèrement pluvieux, août et septembre plus chauds que les normales saisonnières.

**COMMENTAIRES DE DEGUSTATION :** La robe pourpre est dense et brillante. Un nez ouvert de cassis, de réglisse et de pain grillé. Une bouche généreuse soutenue par des tanins fermes et racés. La décantation rehausse la fraîcheur du bouquet.  
Optimum de dégustation : 2018 - 2026

**REVUE DE PRESSE (extrait):**

. **88-89/100 Jamessuckling.com** : « Tanins fondus et veloutés qui montrent un poli et une tenue remarquables. La bouche corsée à mi-corsée aux saveurs d'agrumes révèle une acidité éclatante et des notes salées. Un vin éclatant. » - James Suckling, USA, Avril 2012.

. **15/20 Decanter.com** : « Fruit noir et notes épicées complexes. Bonne structure moyennement charnue étayée par des tanins mûrs et fermes. » - James Lawther, Grande Bretagne, Avril 2012.

. **14/20 Le Point** : « fruité net, rond, charnu, trame serrée, tanins savoureux, long, astringence agréable, séveux. » - Jacques Dupont, 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

