



l'Ancien

LALANDE DE POMEROL - MILLESIME 2013



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 28 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 : 28 hl/ha

ELEVAGE : 100% barriques neuves

DATE DE RECOLTE : le 1^{er} octobre

CONDITIONS CLIMATIQUES : Un hiver froid et pluvieux, juin capricieux avec des températures en dents de scie et de la pluie sur la fleur, 3^{ème} mois de juillet le plus chaud depuis 1900 en France, août estival, septembre chaud et pluvieux.

COMMENTAIRES DE DEGUSTATION : Robe rubis dense et cristalline. Le nez flatteur mêle les arômes de framboise, d'épice et de torréfaction. Une bouche fraîche aux tanins élégants. La finale est chaleureuse. Décantation facultative.
Optimum de dégustation : 2018 - 2023

REVUE DE PRESSE (extrait):

- . **86-87/100 JamesSuckling.com** : « Belles nuances de baies et de chocolat. Concentration moyenne, tanins ronds et finale agréable. » - James Suckling, USA, Mai 2014.
- . **14/20 Le Point** : « Nez fruits rouges, bouche tendre, élégante, pas trop extraite, bouche longue, fine, délicate. » - Jacques Dupont, France, Avril 2014.



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

