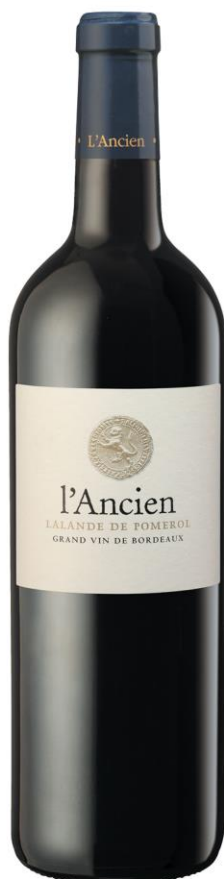




l'Ancien

LALANDE DE POMEROL - MILLESIME 2016



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 30 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.

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 parcelles, tris de la vendange, éraflage total, fermentation en barriques neuves de chêne français dans un chai climatisé.



ASSEMBLAGE : 100% Merlot

RENDMENT : 36 hl/ha

ELEVAGE : 100% barriques neuves

DATE DE RECOLTE : le 7 octobre

CONDITIONS CLIMATIQUES :

Les nappes phréatiques ont fait le plein en eau après un hiver et un printemps pluvieux. La floraison s'est déroulée par beau temps. Un superbe été sec et chaud, suivi d'un début d'automne estival avec une faible pluviométrie ont permis une excellente maturation des raisins.

COMMENTAIRES DE DEGUSTATION :

Robe pourpre aux reflets bleutés, nez ouvert de petits fruits noirs et de notes poivrées. La bouche riche est soutenue par des tanins denses et enrobés. Longue finale chaleureuse.
Optimum de dégustation : 2025 - 2035

REVUE DE PRESSE (extrait):

- . 92-93 **Jamessuckling.com** : « Ce vin se distingue par sa profondeur et sa richesse par rapport à l'appellation, avec un joli équilibre entre les fruits mûrs et des tanins fermes. Se développera très bien en fût. » James Suckling, USA, Avril 2017.
- . 14,5-15,5 **La Revue du Vin de France** : « Style flatteur, merlot bien mûr agrémenté d'un boisé qui apporte de la douceur à la finale. » RVF N°612, Juin 2017, France.
- . 86-88 **Wine Advocate**. Neil Martin, USA, Mai 2017.



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

