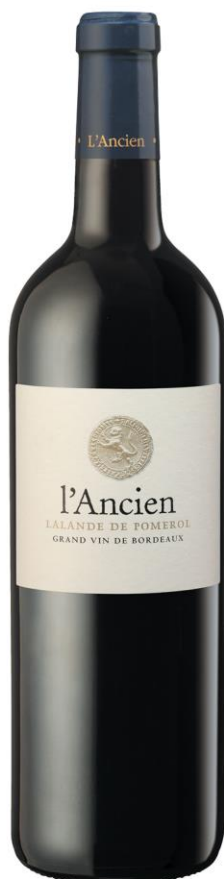




l'Ancien

LALANDE DE POMEROL - MILLESIME 2007



Créé par le Comte de Kermartin au milieu du 19ème 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 : 30 hl/ha

ELEVAGE : 100% barriques neuves

DATE DE RECOLTE : le 25 septembre

CONDITIONS CLIMATIQUES :

Une douceur hivernale et une chaleur record en avril ont déclenché le cycle de végétation très précocement. De petites pluies régulièrement espacées au printemps et en été, un mois de septembre superbe !

COMMENTAIRES DE DEGUSTATION : Robe rubis intense presque noire ; Nez complexe mêlant harmonieusement des notes toastées, de vanille, de cassis et cerises noires. L'attaque en bouche est fraîche et délicate, un milieu de bouche parfaitement harmonieux grâce aux tanins serrés et opulents. Une longueur interminable. Optimum de dégustation : 2013 - 2020

REVUE DE PRESSE (extrait):

. **17/20** et **Coup de Cœur Le Point** : « Nez tabac, un peu fermé, bouche souple, bien fondue, élégante, fraîche, petits tanins d'une grande finesse. Long, fin, élégant. » - Jacques Dupont, France, Mai 2008.

. **89/100 guide Gilbert & Gaillard 2011** : « Robe intense, reflets pourpres. Nez profond de fruits rouges mûrs aux accents discrètement toastés. La bouche séduit par son volume, ses tanins bien développés, sa longueur. Le fruit laisse place en finale à une touche vanillée bienvenue. » - France, Janvier 2010.



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

