



l'Ancien

LALANDE DE POMEROL - MILLESIME 2014



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 29 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 6 octobre

CONDITIONS CLIMATIQUES :

Débourrement précoce grâce à un hiver particulièrement doux, le mois de mai plus frais a étalé la floraison, juin très chaud, un été mitigé avec des épisodes orageux fréquents, un mois de septembre magnifique.

COMMENTAIRES DE DEGUSTATION :

Robe pourpre dense et brillante, nez soutenu de baies noires, d'épices et de noisette, l'attaque franche dévoile une bouche riche aux tanins fins et racés. Finale très persistante.
Optimum de dégustation : 2021 - 2029

REVUE DE PRESSE (extrait):

. **91/100 JamesSuckling.com** : « Les notes de fleurs, de poivre blanc et de caillou chaud se prolongent dans une matière ample aux tanins charnus, avec une belle densité en milieu de bouche. Un peu trop extrait. A besoin de deux ou trois ans pour s'assouplir. Sera meilleur en 2020. » James Suckling, USA, Février 2017.

. **88-89/100 JamesSuckling.com** : « Vin aux tanins doux et soyeux avec un joli fruit, des tanins fermes et une finale franche. » James Suckling, USA, Mars 2015.



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

