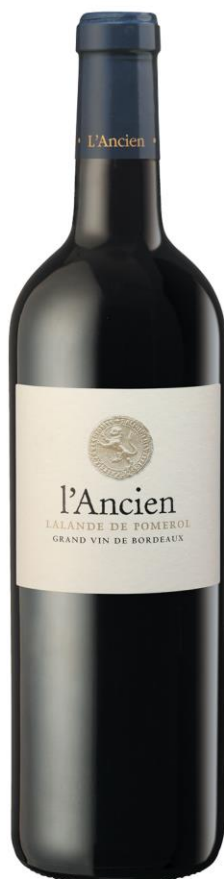




l'Ancien

LALANDE DE POMEROL - MILLESIME 2015



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



ASSEMBLAGE : 100% Merlot

RENDEMENT : 27 hl/ha

ELEVAGE : 100% barriques neuves

DATE DE RECOLTE : le 1er octobre

CONDITIONS CLIMATIQUES :

Un hiver plutôt froid et humide. La floraison homogène et rapide s'est déroulée début juin sous d'excellentes conditions de douceur et de faible précipitation. Juillet ensoleillé et sec, pluies orageuses bénéfiques en août, septembre beau et sec.

COMMENTAIRES DE DEGUSTATION :

Robe dense et brillante presque noire, bouquet généreux de cassis, de réglisse et d'épices. La bouche volumineuse repose sur des tanins puissants et fondus. Finale interminable.
Optimum de dégustation : 2025 - 2035

REVUE DE PRESSE (extrait):

- . 92-93/100 JamesSuckling.com :** « Magnifique. Lalande-de-Pomerol ? Quelle belle profondeur et quelle belle tension tannique. Concentré, beaucoup de chocolat et de petits fruits noirs en bouche. Finale fraîche. » James Suckling, USA, Avril 2016.
- . 14,5/20 Le Point :** « Fruits noirs, bonne matière serrée, mais très réduit à ce stade, prometteur. » Jacques Dupont, Mai 2016.



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

