

POMEROL

Pomerol est un terroir assez petit, collé à Libourne, à l'est de la ville. Il est à peine ondulé, avec souvent des sous-couches d'argiles bleues et des sols argilo-sabloneux, des zones de graves. Il retient bien la chaleur, et possède la faculté très particulière de permettre une évolution rapide du raisin. Le merlot, qui est naturellement un cépage à maturation plus hâtive que les cabernets, règne ici, à peu près partout, en maître. Avec le niveau d'ensoleillement que l'on a connu en 2009, le merlot a donné des degrés rarement atteints. L'art du vigneron a consisté à exploiter cette richesse en gardant du fruit et des acidités naturelles. Une petite partie de l'encépagement est constituée par du cabernet franc qui apporte de l'éclat et de l'incisif aux assemblages. Les Pomerol sont gras et opulents, en puissance et en jovialité, dotés d'une séduction immédiate et au vieillissement d'arômes truffés. Les châteaux les plus célèbres tels Pétrus, le Pin, Evangile, Lafleur, sont de petite taille, quelques hectares seulement, les productions sont de volume réduit, très demandées, et plus encore désirées. Souvent introuvables après les primeurs, les Pomerol jouissent d'une réputation internationale.

Beauregard Pomerol O : 2014 G : 15 ans



Michel Rolland œnologue internationalement connu, est de Pomerol et y conseille nombre de crus, dont Beauregard, petit terroir au cœur de Pomerol. On peut retrouver le château Beauregard, une ravissante chartreuse XVIIème, à Long Island, près de New York, copiée pierre pour pierre par Guggenheim - le vignoble, lui, n'est pas copiable, et est bien resté ici ! Assemblage 70 % merlot, 30 % cabernet franc. Elevage en barriques dont 60 % neuves.

17,50 – Robe sombre, joli nez ouvert, séduisant, grillé du bois façon petit beurre Lu ; Bouche souple, une trame veloutée, soyeuse, des tanins rond et gourmands avec un parfum frais, beau corps plein de charme.

Bellegrave – Pomerol O : 2014 G : 20ans



8 ha, dans le secteur ouest de Pomerol, un sol un peu plus graveleux que le plateau, appartenant à Jean Marie Bouldy : « *Je suis en cours de conversion en bio. Le raisin mûrit plus tôt, dans ce mode de culture, avec des peaux non durcies par les traitements ; cela m'a permis de le ramasser avec un degré raisonnable, 13,5 °, mûr, mais pas surmûri. Et cette année avec les degrés potentiellement élevés qu'on pouvait avoir en merlot, c'était une bonne chose. Comme nous ne faisons plus les malos en barriques, on a un boisé léger, épicé et peu marqué, cela convient très bien à notre Pomerol de graves* » Barriques neuves

renouvelées par tiers tous les ans, à chauffe douce. « *En viti bio, les coûts du travail sont plus élevés, même si on y gagne en achetant moins de produits. Par exemple, les petites façons reviennent au double du prix* ». Mais on obtient une belle expression du terroir, et Bellegrave en est la référence avec son style respectueux de la nature et de son expression éclatante du fruit dans le vin. 75% merlot, 25 % cabernet franc.

17,50/18 – Nez très expressif, ouvert, éclatant, fruits rouges, rose, framboise, très fin. La bouche confirme le fruit, avec de la fraîcheur, de l'élégance, une chair satinée, des tanins veloutés. Le style qu'on aime chez Bellegrave.

Bonalgue Pomerol O : 2013 G : 12 ans



16 – Robe fuschia, nez frais, aimable, dans la tradition de la propriété. Bouche mûre, fruitée, avec une texture moyenne, une finale au grain serré, un boisé bien pris.

Le Bon Pasteur Pomerol O : 2013 G : 15 ans



Propriété familiale de l'œnologue Michel Rolland

16, 50 – Robe colorée, violine. Nez d'abord discret, puis doté d'arômes de fruits noirs, la bouche est assez fraîche, la structure moyenne, mais onctueuse, la finale suave.

Certain de May Certain Pomerol O : 2015 G : 20 ans



Un Pomerol de l'écurie JP Moueix, où l'on retrouve le style de Michel Rolland, qui en est le conseil. 5 hectares voisins de Pétrus, 70 % merlot, 25 % cabernet franc, 5 % cabernet sauvignon.

17, 50 – Robe très colorée. Nez expressif, cerise noire, cacao. Très fruité, délicieux à l'attaque, corps ensuite très opulent, avec un tanin dru et gras.

Certain Marzelle Pomerol O : 2015 G : 16 ans



Ancienne partie de Certain Giraud, racheté en 1999 par Christian Moueix, qui se confond avec Hosanna dont elle est en fait une partie. Petit vignoble de 2 hectares, dans le grand secteur de Pomerol, avec pour voisins Vieux Château Certain, Lafleur etc. 100 % merlot. Une étiquette vert pomme très originale.

17 – Nez aimable, fruits rouges un peu truffé, suave. Bouche friande, fraîche, souple, saveurs sapides, qui font saliver, corps velouté.

Clinet Pomerol O : 2015 G : 20 ans



Clinet possède depuis toujours, et ce n'est pas commun à Pomerol, plusieurs parcelles de cabernet sauvignon. Cette année les cabernets sauvignons de 35 ans sont rentrés dans le grand vin, une vraie réussite pour ce cépage qui par son fruit, son degré moins élevé, et la maturité parfaite due au beau temps, apporte une dimension aromatique très qualitative. Elevage en 60 % de bois neuf. Rendements : 45 hl/ha Assemblage 85 % merlot, 3 % cabernet franc, 12 % cabernet sauvignon. La tendance du style recherché par **Ronan Laborde** va vers la finesse et l'élégance qui ont fait la réputation du cru dans les années quatre-vingt.

18/18,50 – Nez expressif, fin et droit, fruits rouges, violette, la fraîcheur du cabernet sauvignon égaye le bouquet. Bouche douce, suave à l'attaque, corps bien structuré, avec de l'élégance, des tanins croquants, finale longue, fraîche, charpentée.

Ferrand Pomerol O : 2014 G : 15 ans ★



Vignes de 12 ha (50% merlot et 50% cabernet franc), situées sur le plateau sud de Pomerol, voisin de Nénin. Elevage en bois dont 30 % en barriques neuves. La proportion élevée de cabernet franc distingue ce Pomerol des vins à majorité merlot, en lui apportant plus de vivacité.

17 – Nez expressif de griotte et de framboise, confituré, bouche ample, complexe, satinée, appuyée sur une onctuosité tannique remarquable, avec une belle longueur et du charme, la finale est plus structurée par un tanin ferme et prometteur.

Feytit Clinet Pomerol 0 : 2013 G : 20 ans



Petite taille, 6,5 ha, pour cette propriété, sur un très bon terroir d'argiles et de graves, dans le secteur de Clinet. Jérémy Chasseuil recherche, avec son cuvier en béton, (cela redevient à la mode) une bonne extraction du fruit, de l'opulence. Assemblage : 90% merlot, 10 % cabernet franc, vignes de plus de 30 ans. 80 % barriques neuves.

17,50/18 - Nez dense, très mûr, fruits rouges frais. Bouche soyeuse, charnue, note de caramel, biscuit à la fraise, épice en finale.

Gay (le) Pomerol 0 : 2015 G : 15 ans



Catherine Péré-Vergé, qui possède aussi La Violette, et Montviel, à Pomerol, est conseillée par Michel Rolland. Le Gay, 11 hectares non loin de Pétrus, est composé de 90 % merlot, et 10 % cabernet franc. Les vins passent entièrement en barriques neuves à 100 %, dès la fermentation alcoolique.

17,50 – Un nez de merlot mûr, puissant très boisé. Le panel aromatique est dans la même lignée, raisin mûr, réglisse, pain toasté, avec un tanin imposant mais opulent. La finale longue et grillée.

Gazin - Pomerol 0 : 2015 G : 20 ans



Une propriété grande à l'échelle des Pomerol : 26 hectares sur le plateau avant le ruisseau de la Barbanne qui sépare Pomerol de Lalande. Dans la dégustation des Pomerol, à la maison du syndicat, Gazin se goûtait très à son avantage. Redégusté ensuite, à deux reprises, cette réussite est confirmée. Elevage en bois neuf à 50%. Assemblage 90 % merlot, 7 % cabernet sauvignon, 3 % cabernet franc. Rendements 29 hl/ha.

18 – Robe violine, beau nez complexe, chaleureux, fruits noirs et rouges, violette. Bouche suave, de l'opulence, du charnu, un tanin présent et gras en finale, sue de belles notes cacao.

Gombaude Guillot Pomerol 0 : 2015 G : 15 ans



7 hectares à Pomerol, avec la particularité d'être conduits en agriculture bio, certifiée Ecocert. Un cahier des charges très sévère est suivi au chai pour l'élaboration des vins. 2009 est assemblé avec 80 % merlot, et 20 % cabernet franc, et sera élevé en barriques neuves à 50 %.

17,50 – Très joli fruit au nez avec cet éclat que seuls les vins bios réussis savent offrir. Bouche brillante, joyeuse, fraîche et équilibrée, bien étoffée, longue, et pleine de fruit en finale.

Hosanna - Pomerol 0 : 2015 G : 20 ans



Parcelle de vieux merlots de l'ancien château Certan Giraud, rachetée il y a quelques années par Christian Moueix.

Assemblage : 30 % cabernet franc, 70 % merlot. Elevage en barriques 50 % neuves.

18,50 – Un nez intense, séduisant, fruits noirs et rouges, épice, poivré. Bouche tendre, framboisée, pleine de fruit, qui s'étoffe, devient charnue et puissante en fin de bouche, avec une finale cacao.

La Clémence Pomerol 0 : 2015 G : 20 ans



Propriétaire de Destieux, St Emilion en 2006, Grand Cru classé, Christian Dauriac possède aussi La Clémence petit Pomerol, doté d'un chai High Tech, élevé en bois neuf, et assisté par Michel Rolland.

17 - Nez mûr, boisé avec race, épice, chocolat, pain grillé. Bouche riche et puissante, texture tannique, veloutée, à attendre impérativement.

La Conseillante - Pomerol 0 : 2017 G : 25 ans



« En 2009 le danger était de trop extraire explique Jean Michel Laporte, directeur du cru ; la nature avait tout donné à foison, il ne fallait pas tirer sur les mouës, juste garder l'équilibre, dans la tradition de la Conseillante » Dans l'assemblage des 2009 la quasi-totalité des cabernets est entrée « ils étaient superbes, et donnent du frais » Une vivacité et des tanins opulents, un degré de 14 °, pratiquement indécelable tellement l'équilibre est parfait. Assemblage final : 81 % merlot, 19 % cabernet franc ; élevage, sans hésiter en barriques neuves à 100 %. Rendement normal de 39,5 hl/ha. Vinification traditionnelle, c'est l'un des rares chais (avec Vieux Certan) où l'on peut encore voir soutirer « à la chèvre » et à la lumière d'une bougie.

18,50/19 – Très beau nez, fin, intense, avec l'arôme pur d'un bouquet de violettes, menthe poivrée, cassis. Bouche délicate et fraîche à l'attaque, un tanin suave et croquant, tramée en milieu de bouche, élégante en finale avec un équilibre superbe. Beaucoup de classe. Fidèle à son style. Un des meilleurs Conseillante qu'il m'ait été donné de goûter.

Lafleur Pétrus - Pomerol 0 : 2015 G : 20 ans



Pomerol réputé et très recherché de la gamme de la maison J P Moueix

18,50 - Robe noire. Nez de fruits, poivré, frais, très expressif. Belle trame de bouche, étoffée, satinée, sur un fruit mûr et frais, longue finale très fruitée, et riche.

Latour à Pomerol 0 : 2016 G : 20 ans



Petit vignoble géré par la maison J-P Moueix, de 7 hectares, près de l'église, avec une petite tour, jouxtant le château. A réussi un 2009 splendide.

18,50 - Nez exubérant et délicat, fruits mûrs, floral. Bouche charnue, pleine, expressive très aromatique, opulente et d'une longueur sans fin.

Le Chemin - Pomerol 0 : 2013 G : 15 ans



Nouvel arrivant, ce cru appartient à François Despaigne (de Grand Corbin Despaigne) qui signe là son premier millésime, et c'est un coup de maître. Cette très petite propriété d'1 hectare sur la zone de graves, entre Rouget et Clos l'Eglise, dispose d'un très bon terroir. Encépagé à 100 % en merlot, cultivé en bio avec certification Agrocert, **Le Chemin** a donné un petit rendement de 35 hl/ha ce qui représentera environ 3600 bouteilles en tout. Vendangé très vite, le 25 septembre, parfaitement mûr, vinifié avec tout le talent de François Despaigne, écoulé en 100 % bois neuf à chauffe douce, ce Pomerol va faire causer dans les chaumières !

17,50- Très joli nez de fruits rouges et d'épices, note tendre de vanille du bois neuf très légère, il offre un bouche fine, élégante, avec beaucoup d'éclat, de pureté comme nombre de vins bio. Avec un degré raisonnable de 12,5°, il est savoureux, gourmand dès l'attaque, et garde jusqu'à la finale cette séduction, sans aucune lourdeur, avec beaucoup de fraîcheur et de finesse.

l' Evangile - Pomerol 0 : 2018 G : 25 ans



Jean Pierre Vazart, qui dirige l'Evangile: « On a vendangé très calmement à partir du 11/09 pour les jeunes merlots, et du 18 Septembre pour les cabernets, pour finir le 7 Octobre. En réalité, seulement 6 jours pleins de vendanges, étalées sur presque un mois ! Le nouveau chai avec ses petites cuves permet ce genre de travail très parcellaire, basé sur la maturité». Les merlots étaient riches, mais grâce aux nuits froides de septembre ils ont gardé, sur les grands terroirs de Pomerol, de l'acidité. « En vinifiant ces raisins magnifiques il fallait surveiller les degrés, et se calmer sur les remontages et l'extraction, sinon on serait allé vers du sec, du trop extrait. Le grand vin de l'Evangile représente 80 % du total et nous nous sommes même demandé si ce n'était pas trop sévère d'écarter les 20 % du Blason, le second vin, tellement tout était bon.» Elevage en barriques 100 % neuves, à chauffe douce provenant de la tonnellerie privée de Lafite. Rendements 39 hl/ha ce qui est bien pour un vignoble qui a été restructuré depuis 10 ans « et qui commence à ressembler à quelque chose ! ». Assemblage : 95 % merlot et 5 % cabernet franc.

18,50/19- Noir d'encre. Nez mûr, qui reste frais, avec des notes de cassis, cannelle, violette, groseille. Bouche à l'attaque crémeuse, belle puissance fondue dans un ensemble équilibré. Trame tannique opulente avec un grain fin, un corps riche, longue finale fraîche de baies rouges, groseille, griotte.

Le second vin « Le Blason » O : 2013 G : 12 ans, est fait de 76 % merlot, 24 % cabernet franc. Ces derniers sont des jeunes vignes, qui apportent du nerf et du fruit.

17,50 - Joli nez engageant, mâche et délicatesse en bouche, friand, serait facile à boire de suite, tant il est gourmand !

Montviel Pomerol 0 : 2014 G : 15 ans



6 hectares appartenant à Catherine Péré Vergé, conseillée par Michel Rolland. Elevage dans 30% bois neuf, assemblage 80 % merlot et 20 % cabernet franc.

16,50 - Nez fin, ouvert évoquant le raisin mûr avec un boisé grillé assez gourmand. Savoureux en bouche, souple et aimable, il possède une bonne finale veloutée, ronde et un peu toastée.

Nénin- Pomerol 0 : 2015 G : 18ans



Propriété appartenant à M. Delon, de Léoville las Cases, qui après plusieurs années de travaux importants, au chai –tout neuf- et au vignoble est désormais parfaitement opérationnelle. L'assemblage est de 80 % merlot, 20 % cabernet franc, avec 11% de presses incorporées dans le vin. Rendement 34 hl/ha. Elevage en barriques dont 30 % seulement sont neuves, ce qui garde du fruit. Le millésime présente des caractéristiques en degré et tanins supérieures à 2005.

17,50/18- Robe très noire, opaque. Nez mûr, fruits noirs, réglisse. La bouche est charnue, puissante, très riche, avec des nuances épicées, la finale est dans le même registre d'opulence.

Le second vin, **la Fugue de Nénin (16)** est élevé en 20 % de bois neuf avec un assemblage très proche – 81%merlot 19% cabernet franc.

Il est également opulent, gras, avec beaucoup de fruit, myrtille, cerise noire.

Providence (la) Pomerol 0 : 2015 G : 15 ans



Une petite propriété de J-P Moueix, voisine d'Hosanna, au cœur de Pomerol, près de l'Eglise. 100 % merlot

17,50/18 - Nez très doux, fruits noirs mûrs, opulent. Bouche tendre, gourmande, un toucher de cachemire, de la mâche, très longue en finale sur des notes fraîches et racées de baies noires.

Tour Maillet - Pomerol 0 : 2015 G : 20 ans



Une réussite pour ce tout petit cru de 2,2 ha, situé dans le secteur de Maillet, complanté de 100 % merlot, et qui est élevé en barriques dont 50 % neuves Gaël Lagardère, fils de Jean Claude, conduit ce mini cru avec les conseils de Jean-Philippe Faure. La production est minimale : les trois cuvées donnent à peine 50 barriques, - un peu plus de 10 000 bouteilles

17,50/18 - D'une belle couleur sombre, avec un nez riche, expressif, fruits rouges confiturés, épices. Bouche opulente, veloutée, équilibrée, avec beaucoup de fruit, une finale savoureuse et longue. Il pourra s'apprécier assez jeune, sera de bonne garde, et semble déjà bien difficile à recracher.

Trotanoy - Pomerol 0 : 2016 G : 25 ans



Fleur de la gamme des Ets J-P Moueix. Géré par Eric Muriasco avec les conseils précieux de Jean Claude Berrouet. Fermentations malolactiques en partie en barriques. Style fin et racé habituel aux Pomerol de JP Moueix. Assemblage : 90 % merlot, 10 % cabernet franc.

18,50/19 - Robe sombre, nez discret d'abord, qui s'ouvre à l'agitation sur un fruit, superbe, framboise, myrtille, violette, biscuit.

Bouche pleine, fleurie, un grain raffiné avec des tanins suaves et charnus, un développement puissant, tramé, racé une longue finale sur des notes réglisse, bigarreau, zan.

Vieux Château Certan Pomerol 0 : 2017 G : 25 ans



« C'est ici une année merlot, comme en 1998 » **Alexandre Thienpont** rajoute : « J'ai 25 % de cabernets francs dans le vignoble, mais cette année ils n'apportaient pas grand-chose, même les plus beaux, qui d'habitude rentrent dans le grand vin, et j'ai du les écarter de l'assemblage. Par contre les cabernets sauvignons ont été intégrés, sans eux on avait un vin massif, et avec eux, un vin frais. Ils jouaient le rôle du trait de citron sur un turbot » La chance fut que dans ce mois de septembre chaud et sec, il y a eu 40 mm de pluie le 25 septembre « En 6 heures cela a regonflé les baies et fait baisser le degré, un gain qualitatif énorme » L'assemblage final est de 84 % merlot, 8 % cabernet franc, et 8 % cabernet sauvignon. Rendements 40 hl/ha, « j'ai fait des cuvaisons courtes, pas de pigeages ni de remontages, ce qui a permis de garder du fruit, avec un degré de 13°7 ».

18,50/19 - Nez ouvert, délicat, tout en fruit, très élégant, note épicée poivre. Bouche suave, belle chair, vineuse, qui roule dans la bouche, crémeuse, élégante, fraîche, très en finesse, avec une finale réglissée. De la classe.

Violette (la) Pomerol 0 : 2016 G : 25 ans



Propriété mouchoir de poche appartenant à Catherine Péré-Vergé, avec pour œnologue Michel Rolland,

17,50/18 - Bouquet dense, très boisé. Bouche puissante, onctueuse et très tramée, avec de la fraîcheur et une belle longueur en finale. Un vin à part. Mais rare : 2400 bouteilles en tout.....

Vray Croix de Gay Pomerol O : 2015 G : 20 ans



17,50 - Nez ouvert, racé, baies noires confites, fruits rouges et toasté. La bouche chaleureuse et fraîche est étoffée par tanins savoureux, mûrs et onctueux. La finale est élégante, avec des notes de cerise griotte.

LALANDE DE POMEROL

La Fleur-de-Bouïard Lalande de Pomerol O = 2014 G = 15 ans



Propriété de Hubert de Bouïard (Enologue et propriétaire du château Angélus à St Emilion) Un terroir très particulier, de grosses graves sur un sous sol argilo calcaire, qui s'avère très adapté à la production de vins opulents. La propriété présente une cuvée séparée, sur de vieilles vignes d'une parcelle de très grosses graves, nommée « **Le Plus** » (**17,50/18**) qui est une sorte de la Fleur de Bouard mais en format XXL.

17,50– Nez expressif, intense et mûr, réglisse, myrtille cassis. Bouche étoffée, charnue, beaucoup de fruit, une finale suave et parfumée et texturée.



Siaurac Lalande de Pomerol O = 2014 G = 15 ans



17 – Noir d'encre. Nez opulent, fruits noirs, très mûr. Bouche toute en rondeur, des tanins gras et feutrés, du volume, on a l'impression de croquer dans un fruit juteux.