

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. Une petite partie de l'encépagement est constituée par du cabernet franc qui apporte de l'éclat et de l'incisif aux assemblages, et de rares parcelles sont plantées en cabernet sauvignon (Clinet en est l'exemple). Les vins sont ronds, chaleureux, avec des tanins gras et opulents, rarement austères, dotés d'une séduction immédiate et d'arômes truffés. L'appellation dispose de propriétés locomotives comme Pétrus, le Pin, Evangile, Lafleur, de petite taille, très demandées, et encore plus désirées. Sa réputation de ce fait est internationale.

En 2008 le climat particulier, avec un été froid et une arrière saison clémente, a obligé à attendre la fin octobre voire même le début septembre pour vendanger à maturité, ce qui est rare à Pomerol. Dans le « concert de fruit » qui résume le millésime, le style des vins est plus frais, mais mûr.

Beauregard Pomerol O : 2013 G : 15 ans

Un petit terroir au cœur de Pomerol, près du village de Catusseau, géré avec l'aide de Michel Rolland. Souvent flatteur dans sa jeunesse, il possède néanmoins un beau potentiel de garde ce que notre récente dégustation verticale a mis en évidence. La « chartreuse » - ravissant petit château – du XVIIème qui le commande a été copiée pierre pour pierre par Guggenheim à Long Island.

16 – Robe sombre, nez ouvert, attirant, fruits rouges et grillé de bois neuf, Bouche ouverte, tendre, avec des parfums frais, extraite et dotée de tanins présents et ronds. Une gourmandise !

Beau Soleil - Pomerol O : 2013 G : 15 ans ★

Ce petit cru de 3,5 hectares voisin de La Croix du Casse est planté 100 % merlot. Le Club Privilège l'a recommandé depuis 1995, et cela permet de constater combien il se bonifie au vieillissement.

16,5 – Robe veloutée noire. Nez frais réglissé, note boisée grillée. Bouche ronde, charnelle, des tanins gourmands, une finale opulente et fraîche.

Bellegrave – Pomerol O : 2014 G : 20ans ♥

Jean Marie Bouldy : « Depuis cette année je ne fais plus les malos en barriques, et j'utilise des barriques neuves renouvelées par tiers tous les ans, à chauffe douce peu épicée » Le but étant chez ce propriétaire une quête de pureté dans l'expression du terroir. Bellegrave est une référence de l'appellation dans un style respectueux du terroir.

17/17,50- Beaucoup de délicatesse dans le nez fruits rouges, rose, très fin. En bouche, belle attaque sur le fruit, élégance et équilibre, une chair soyeuse, raffinée, pas trop d'extraction permettant à une belle race de s'exprimer dans un ensemble fin et velouté.

Bonalgue Pomerol O : 2010 G : 12 ans

15- Violet fuschia, nez ouvert, aimable, bien dans le style de ce cru qui est toujours ouvert dans sa jeunesse. Notes de maturité en bouche avec une finale, tannique au grain serré, très extrait.

Clinet Pomerol O : 2012 G : 15 ans

Clinet a intégré les vignes de cabernet sauvignon qui entrent en production pour accompagner les merlots : cette année c'est une vraie réussite, avec ce cépage qui par son fruit, son degré moins élevé et la maturité parfaite due à l'automne tardif, apporte une dimension aromatique et fraîche très qualitative. Elevage en bois neuf, Ce cru pratique par ailleurs une politique commerciale cohérente, avec des 2007 à moitié prix des 2005.

17,50 – Belle robe noire. Nez frais, fruits rouges et noirs, cassis et vanille. Bouche, texturée, très aromatique, satinée, belle étoffe, finale droite, fraîche, interminable, un vin gourmand et croquant.

Conseillante (la) - Pomerol O : 2012 G : 15 ans

Très différent de son voisin Evangile, La Conseillante joue toujours dans un registre fin, racé, plus dans le style ballerine que catcheur. 2008 offre une fraîcheur réjouissante, beaucoup de croquant, ce qui est bien le style traditionnel de la Conseillante, fait d'élégance et de fruit. 86 % de merlot et 14 % cabernet. Elevage en barriques à 80% neuves.

17,50/18 – Nez fin, notes typiques du cru, violette et zan, menthe poivrée. Bouche délicate comme toujours, avec un tanin bien extrait, sans excès, sans raideur, une finale longue et raffinée, qui ne manque pourtant pas de volumes, ni de potentiel. Fidèle à son style. Une référence dans son appellation.

Evangile - Pomerol 0 : 2014 G : 20 ans

Le grand vin de l'Evangile - 73 % du total- passe en barriques 100 % neuves, à chauffe douce provenant de la tonnellerie privée de Lafite. Il se compose de 84 % merlot et 16 % cabernet franc.

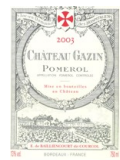
18/ 18,50– Très beau nez de maturité, fruits confiturés, mais avec des belles nuances fraîches cassis, cannelle, violette. Bouche dotée d'une belle trame tannique veloutée, un corps riche, opulent, des tanins présents mais ronds, finale fruits rouges et cacao.

Le second vin « **Le Blason** » **O : 2011 G : 10 ans, 15,5/20**, est un vin souple, parfumé, assez gourmand avec des tanins ronds et une finale fruitée.

Feytit Clinet Pomerol 0 : 2013 G : 20 ans

Pomerol de petite taille, 6,5 ha, et disposant d'un très bon terroir sur argiles et sur graves, comme ses voisins immédiats Clinet et Latour sur le haut du plateau de Pomerol. Jérémy Chasseuil recherche la maturité et travaille ses vignes dans ce sens, privilégiant ce qui fait l'essence même de Pomerol, le fruit, le satiné, l'opulent. 90% merlot, 10 % cabernet franc, vignes de plus de 30 ans.

17,50 - Nez de merlot mûr, mûre, cerise noire, assez frais. Bouche opulente, parfumée, tendre puis dotée d'une belle matière tannique, le boisé lui confère des nuances d'épices douces gourmandes.

Gazin - Pomerol 0 : 2012 G : 15 ans

Le directeur du domaine, Mickael Obert : « *On a vendangé tard, par parcelles car le beau temps permettait d'attendre, jusqu'à mi octobre pour les cabernet sauvignons. On avait sacrifié en Août les raisins attardés, on a ramassé mûr, avec des baies contenant peu de pépins, et on n'a pas cherché à trop extraire. Pour l'an prochain nous mettons en place une macération pré fermentaire à froid. Cette année les nuits d'octobre fraîches ont joué le rôle de conserver le fruit et les anthocyanes, d'où la couleur soutenue et la fraîcheur du bouquet* » Elevage en bois neuf à 50%. Assemblage 92% merlot, 6 % cabernet sauvignon 2 % cabernet franc. Rendements 29 hl/ha « *On a eu beaucoup de coulure sur les vieilles vignes* ».

17 – Belle robe violette. Nez ouvert, parfumé, floral, iris, violette, zan. Bouche à l'attaque suave, avec de l'opulence, du volume, une tanin rond et présent, conserve un beau fruit et des notes de violette et cacao en finale.

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

Des merlots encore assez jeunes, appartenant à Catherine Péré Vergé, qui possède aussi La Violette, depuis l'an dernier. La propriété est conseillée par Michel Rolland. Les vins sont vinifiés entièrement en barriques, dès la fermentation alcoolique.

17,50 – Un nez de merlot mûr, expressif, épicé. Bouche soyeuse à l'attaque, dense et crémeuse, puis puissante, avec douceur et une belle fraîcheur qui vient enjoliver la finale longue et intense.

Hosanna - Pomerol 0 : 2015 G : 20 ans

Parcelle de vieux merlots qui constituait avec une autre cédée à Nénin, le château Certan Giraud. Elle fait partie maintenant des vignobles J P Moueix.

17,50 – Un nez opulent, intense, attractif, fruits noirs et rouges, racé. Bouche fraîche, pleine de fruit, de nuances chocolat à la cerise, biscuit, boisé bien fondu. Une finale longue, épicée et vive. Superbe.

La Clémence Pomerol 0 : 2015 G : 15ans

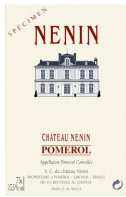
Christian Dauriac est par ailleurs propriétaire de Destieux, le St Emilion nouvellement Grand Cru classé. La Clémence est vinifiée avec les conseils de son ami Michel Rolland.

16,50 - Nez de merlot mûr, épicé caco, notes de boisé grillé ; bouche opulente, extraite, texture tannique, de la puissance.

Lafleur Pétrus - Pomerol 0 : 2012 G : 15 ans

Pomerol réputé et recherché de la gamme J P Moueix

17,50 - Robe sombre. Nez de fruits noirs et rouges, poivré, frais et puissant. Belle trame dense en bouche, du gras, grand vin doté d'une belle finale.

Nénin- Pomerol 0 : 2013 G : 15 ans

La famille Delon, (propriétaire de Léoville Las Cases) a beaucoup investi depuis six ans dans la refonte totale des chais et la remise en état du vignoble, travaux dont le vin touche maintenant les bénéfiques. Le grand vin, comme l'an dernier, se compose de trois quart merlot, un quart cabernet franc. En prenant de l'âge, les vignes plantées ces dernières années apportent plus de moelleux et d'étoffe, ce que l'on retrouve naturellement dans le vin.

16,50/17- Nez très fruité, fruits rouges, zan. La bouche est satinée, charnue, élégante, les notes boisées de l'élevage sont fondues et apportent des nuances épicées, la finale est fraîche sans manquer d'opulence.

Le Pin : 0 : 2015 G : 20 ans

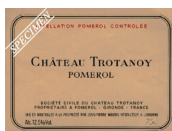
Un vin qui bénéficie d'une demande sans faille de la part des marchés étrangers, alors que sa taille minuscule limite la production ... tout cela conduit à des prix très élevés, indexés à la demande, c'est-à-dire illimités...

18 – Nez magnifique, de violette, de cassis, de mûre, de fruits noirs, et d'épices. La bouche offre finesse et opulence, un fruit parfait, et une grande élégance.

Providence (la) Pomerol 0 : 2012 G : 15 ans

Une petite propriété de la maison Moueix, voisine de Hosanna, au cœur de Pomerol.

16,50- Nez délicat, baies rouges, fraise framboise. Bouche tendre à l'attaque, beaucoup de fruit puis un charnu serré, puissant et riche.

Trotanoy - Pomerol 0 : 2013 G : 25 ans

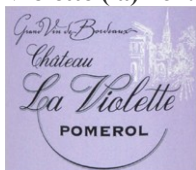
Eric Muriasco gère désormais ce cru fleuron de la gamme des Ets Moueix. Les fermentations malolactiques se déroulent en partie en barriques.

18 – Robe sombre, nez très fin, élégant, avec un fruit très frais mais bien mûr, violette, pain grillé. Bouche étoffée, une trame soyeuse mais dense, équipée de tanins opulents, au grain très fin, longue finale sur des notes réglisse, chocolat, épices.

Vieux Château Certan Pomerol 0 : 2015 G : 25 ans

Vendanges du 28 septembre au 8 octobre. . 70% merlot, 20 % cabernet franc et 10 % cabernet sauvignon, cépage totalement absent l'an dernier, mais qui rentre dans cette année de maturité tardive dans l'assemblage.

17,50/18 – Nez de fruits rouges et noirs, framboisé, élégant. Bouche en souplesse, en longueur, élégante et la fois, fraîche, très en finesse. Prometteuse.

Violette (la) Pomerol 0 : 2013 G : 25 ans

Propriété mouchoir de poche appartenant à Catherine Péré-Vergé (propriétaire également du Château le Gay à Pomerol). Vendange égrappée à la main, vinification totale en barriques neuves, le but avoué est de faire un vin de Pomerol très haut niveau, comme le fait par exemple Le Pin.

17,50- Bouquet riche, complexe et abondamment boisé à ce stade. Grande concentration, bouche opulente, remarquable fraîcheur et longueur finale imposante. Un vin qui interloque. Mais pas plus de 2400 bouteilles

en tout.....

La Fleur-de-Bouïard Lalande de Pomerol O = 2012 G = 15 ans

Propriété de Hubert de Bouïard (œnologue et propriétaire du château Angéus 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.

16- Nez ouvert, profond et doux, réglisse, mûre, cassis. Bouche ronde, avec de l'opulence, beaucoup de fruit, une finale suave et parfumée. Une chair, un charme, proches des Pomerol.

