



# *Voyage 2019*



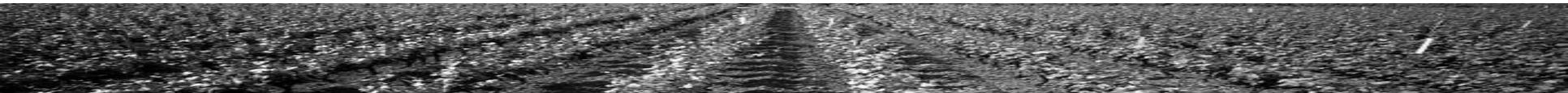
## *Lalande de Pomerol & Saint-Emilion*

*Dans le Libournais*

*(Œnologie 25)*

*Eric Ovin*

*3 décembre 2018*





# Voyage 2019 - Libournais



## Plan de l'Exposé

1. Les grandes régions du Bordelais
2. Le Libournais
3. Géologie et pédologie : les sols
4. Le climat
5. Les cépages
6. Les vins
7. Le classement
8. Le voyage en 2019 : les domaines
9. Dégustations :
  - Avant le repas
  - Pendant le repas



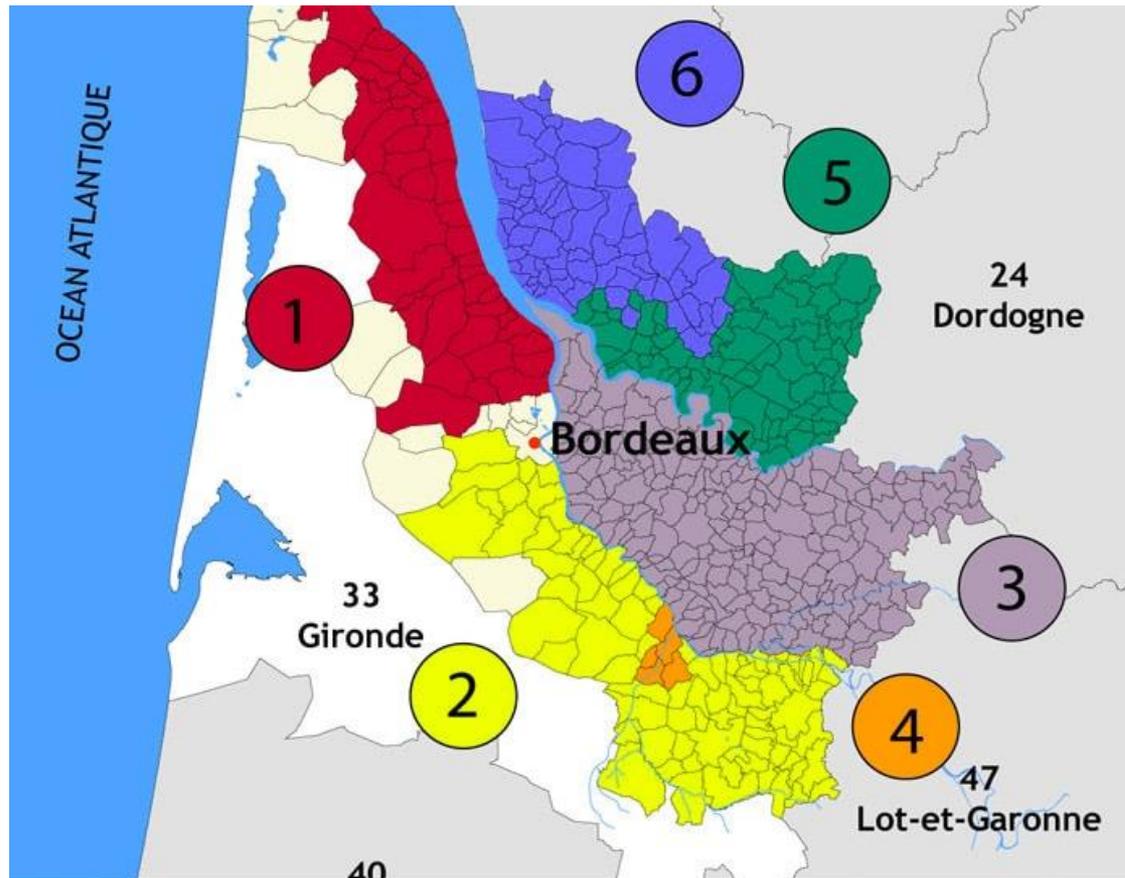


## 1. Les grandes régions du Bordelais

- 1.1. **Le Médoc**
  - Haut Médoc
  - Bas Médoc
  
- 1.2. **Les Graves**
  - Pessac Leognan
  - Sauternes
  
- 1.3. **Le Blayais**
  - Côtes de Blaye
  - Côtes de Bourg
  
- 1.4. **Le Libournais**
  - avec - Saint-Emilion
  - Pomerol
  - Lalande de Pomerol
  
- 1.5. **L'Entre-deux-Mers**



# Voyage 2019 - Libournais



- |   |                                  |  |                                     |
|---|----------------------------------|--|-------------------------------------|
|  | 1. Vignoble du Médoc             |  | 4. Vignoble du Sauternais           |
|  | 2. Vignoble des Graves           |  | 5. Vignoble du Libournais           |
|  | 3. Vignoble de l'Entre-Deux-Mers |  | 6. Vignoble de Blayais et Bourgeais |



## 2. Le Libournais

### 2.1. Un peu d'histoire

- Seconde métropole du Bordelais
- A droite de la Dordogne
- Cultivé du temps des Romains
- Fort développement après la guerre de 100 ans
- Transport vers l'Angleterre
- Pas repris dans le classement de 1855
- Premiers classements en 1955



## 2. Le Libournais

### 2.2. Les AOC du Libournais

- Saint Emilion

- Montagne
  - Lussac
  - Puisseguin
- Saint-Emilion

- Pomerol
- Lalande de Pomerol

- Fronsac
- Canon-Fronsac

- Côtes de Castillon

- Côtes de Franc



# Voyage 2019 - Libournais



## Le Libournais : le vignoble



### AOC SOUS-REGIONALES

	FRONSAC		MONTAGNE-ST-EMILION
	CANON-FRONSAC		LUSSAC-ST-EMILION
	LALANDE DE POMEROL		PUISSEGUIN-ST-EMILION
	POMEROL		CÔTES DE FRANCS
	SAINT-EMILION		CÔTES DE CASTILLON



## 3. Géologie et pédologie : les sols

### 3.1. Sous-sol

- 3.1.1. Ere tertiaire :** a) Eocène (- 53 à - 35 mio A)  
b) Oligocène (- 34 à - 24 mio A)

→ Roches sédimentaires détritiques et marines

- Du Lutétien → Fin tertiaire
  - Fleuves du Périgord (sables et graviers)
- Début Oligocène → dépôts continentaux (molasses)
- Fin Oligocène → retour de la mer (dépôts de calcaires)
- Erosion fluviale du plateau par :
  - La Dordogne (sud)
  - L'Isle (ouest)
  - La Barbanne (nord)
  - La Lavie (nord)



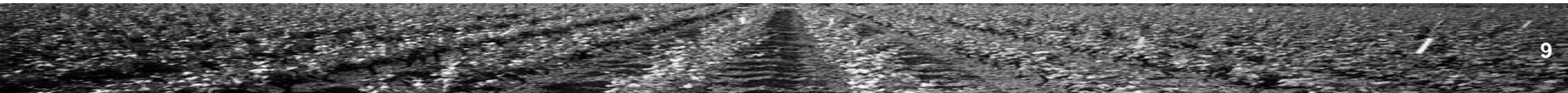
## 3. Géologie et pédologie : les sols

### 3.1. Sous-sol

#### 3.1.2. Ere quaternaire

- Glaciations { du Günz  
du Riss

- Dépôts de matériaux détritiques du Massif Central (sables, graviers, galets)
- Formations sablo-argileuses sur les versants

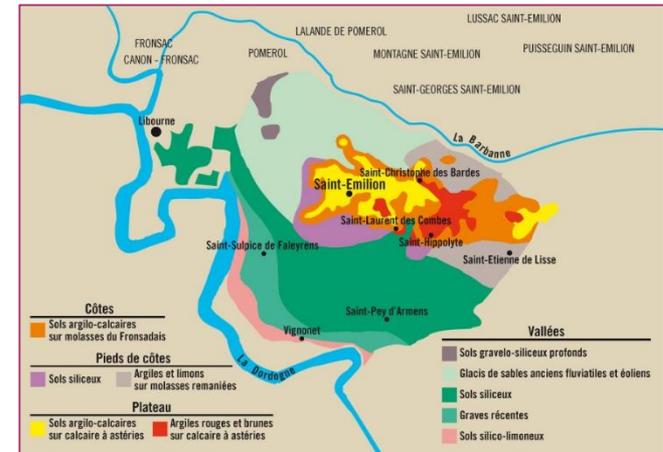




## 3. Géologie et pédologie

### 3.2. Les sols

#### Plusieurs types de sols



- Calcaires sur le calcaire à astéries du plateau et des versants
- Argilo-calcaire sur la molasse de Fronsadais sur les coteaux
- Sablo-graveleux, argilo-siliceux, argilo-graveleux sur les graves quaternaires
- Sablo-argileux ou sablo-limoneux sur les sables et graviers du Périgord



## 4. Le climat

- Tempéré océanique doux et humide
- Influence continentale
- Protection contre les gelées grâce aux cours d'eau
  - Dordogne
  - Isle
  - Barbanne
  - . . . .



## 5. Les cépages

### ■ Saint Emilion

- Dominante de **Merlot** (→ 70-80 %) et **Cabernet Franc** (→ 20-50 %) (« Bouchet »)

à l'inverse du Médoc  
avec dominance de Carbernet Sauvignon  
demandant plus de chaleur



### ■ Pomerol

- « Petrus » → 95 % Merlot et 5 % Cabernet Franc



### ■ Lalande de Pomerol

- Merlot
- Cabernet Franc
- (+ parfois Cabernet Sauvignon et Cot)



## 6. Les vins

### 6.1. Saint Emilion



- **Arômes** : fraises sauvages, groseilles, épices douces, vanille, cuir
- **Saveurs** : puissant, concentré, chaud, rond, structure tannique solide mais veloutée
- **Vieillessement** : 5 à 30 ans
- **Température de service** : 15 à 17 °C
- **Cépages/sols** : Cabernet Franc, Merlot  
Sols complexes (voir plus haut)



## 6. Les vins

### 6.2. Montagne (Saint Emilion)



- **Arômes** : intense de petits fruits rouges, mûres, réglisse, sous-bois
- **Saveurs** : élégant, robuste, avec du corps, belle structure tannique
- **Vieillessement** : 5 à 10 ans
- **Température de service** : 15 à 17 °C
- **Cépages/sols** : Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot  
Mélanges argilo-calcaires



## 6. Les vins

### 6.3. Lalande de Pomerol



- **Arômes** : petits fruits rouges, prune, cuir, gibier, coco
- **Saveurs** : attaque franche et solide avec tannins « serrés » mais « soyeux »
- **Vieillessement** : 5 à 10 ans
- **Température de service** : 15 à 17 °C
- **Cépage/sols** : Cabernet Franc  
Argiles, graviers et sables



## 7. Classement

**1855** Pas de classement

**1884** Syndicat viticole

**1936** Appellation d'origine

**1950** Classement des meilleurs crus

**1951** La « Jurade » de Saint Emilion pratique un contrôle de qualité



**1954** Système d'évaluation autonome révisable tous les 10 ans



**4 catégories**

- Grands Crus
- Grands Crus Classés
- Premiers Grands Crus Classés : - A  
- B



## 7. Classement : exemple

### PREMIERS GRANDS CRUS CLASSES :

*par ordre alphabétique*

**Château Angélu (A)**

**Château Ausone (A)**

Château Beauséjour (héritiers Duffau-Lagarrosse)

Château Beau-Séjour-Bécot

Château Bélair-Monange

Château Canon

Château Canon la Gaffelière

**Château Cheval Blanc (A)**

Château Figeac

Clos Fourtet

Château la Gaffelière

Château Larcis Ducasse

La Mondotte

**Château Pavie (A)**

Château Pavie Macquin

Château Troplong Mondot

Château Trottevieille

Château Valandraud



## 7. Classement : exemple

### GRANDS CRUS CLASSES :

*par ordre alphabétique*

Château l'Arrosée	Château Fleur Cardinale	Château Monbousquet
Château Balestard la Tonnelle	Château La Fleur Morange	Château Moulin du Cadet
Château Barde-Haut	Château Fombrauge	Clos de l'Oratoire
Château Bellefont-Belcier	Château Fonplégade	Château Pavie Decesse
Château Bellevue	Château Fonroque	Château Peby Faugères
Château Berliquet	Château Franc Mayne	Château Petit Faurie de Soutard
Château Cadet-Bon	Château Grand Corbin	Château de Pressac
Château Capdemourlin	Château Grand Corbin-Despaigne	Château le Prieuré
Château le Chatelet	Château Grand Mayne	Château Quinault l'Enclos
Château Chauvin	Château les Grandes Murailles	Château Ripeau
Château Clos de Sarpe	Château Grand-Pontet	Château Rochebelle
Château la Clotte	Château Guadet	Château Saint-Georges-Cote-Pavie
Château la Commanderie	Château Haut-Sarpe	Clos Saint-Martin
Château Corbin	Clos des Jacobins	Château Sansonnet
Château Côte de Baleau	Couvent des Jacobins	Château la Serre
Château la Couspaude	Château Jean Faure	Château Soutard
Château Dassault	Château Laniote	Château Tertre Daugay
Château Destieux	Château Larmande	Château la Tour Figeac
Château la Dominique	Château Laroque	Château Villemaurine
Château Faugères	Château Laroze	Château Yon-Figeac
Château Faurie de Souchard	Clos la Madeleine	
Château de Ferrand	Château la Marzelle	



## 8. Le voyage en 2019 : les domaines

Visites / dégustations les 23 et 24 avril

### Saint Emilion

- Château Beau Séjour Becot
- Château Haut Rocher

### Montagne (Saint Emilion)

- Château Tour du Pas Saint Georges
- Château La Couronne

### Lalande de Pomerol

- Château de Tournefeuille
- Château La Fleur de Boüard



# Voyage 2019 - Libournais





***Merci de votre attention  
et bonne dégustation !***



## 9. Dégustation du 3 décembre 2018

### ■ En dégustation :

1. Château de la Commanderie 2015 – Lalande de Pomerol
2. Château Pavillon Beauregard 2015 – Lalande de Pomerol
3. Château Haut Rocher 2011 – Saint-Émilion Grand Cru
4. Château Grand Corbin-Despaigne 2015 – Saint-Émilion Grand Cru Classé

### ■ Pendant le repas

- **Entrée** : Château de Musset 2006 – Lalande de Pomerol
- **Plat** : Château La Couronne 2016



# Voyage 2019 - Libournais



## Château de la Commanderie 2015

Le Château de la Commanderie situé sur la commune de Lalande de Pomerol, sur l'ancien chemin de Compostelle, est la propriété du G.F.A. du Château de la Commanderie appartenant aux héritiers Lafon. D'un seul tenant de 39 ha dont 29 ha plantés en vigne. Les soins apportés au vignoble, la taille qui sacrifie à la qualité la notion de rendement, ne seraient pas suffisants, si avant d'être cueilli, le raisin n'était amené à complète maturité, donnant un vin de qualité.

### CARACTERISTIQUES

- **L'œil** : Rubis sombre
- **Le nez** : Harmonieux avec des notes de fruits mûrs (griotte) et d'épices (poivre noir)
- **La bouche** : L'attaque est suave, les tannins sont présents mais bien enrobés.  
La finale est tendre et longue.



### FICHE TECHNIQUE

- **Appellation** : Lalande de Pomerol
- **Garde** : NC
- **Terroir** : Sol argilo-graveleux et sablo-graveleux
- **Cépages** : Cabernet Franc, Merlot
- **Age de la vigne** : NC
- **Rendement** : NC



# Voyage 2019 - Libournais



## Château Pavillon Beauregard 2015

Propriété des familles Moulin et Cathiard, Château Pavillon Beauregard a profité des transformations du Château Beauregard. Depuis 2015, il est vinifié dans le même cuvier, à Pomerol.

La propriété, située à Néac, commune limitrophe de Pomerol, porte l'appellation Lalande de Pomerol et compte 12 ha d'un terroir de plateau argilo-graveleux sur fond d'alias avec un encépagement de 75 % Merlot et 25 % de Cabernet Franc.

La fermentation alcoolique : température régulée autour de 26 °C. Remontages fréquents et courts (2 à 4 fois/jour). Cuvaison de 3 semaines pour le Merlot et 2 semaines pour le Cabernet Franc.

**Elevage** : 14 mois en barriques de chêne français dont 20 % de bois neuf.

### CARACTERISTIQUES

- **L'œil** : Robe violette et profonde
- **Le nez** : Un fruité très marqué sur des fruits croquants et bien mûrs tels que les cerises griottes et mûres. Ces notes sont complétées par des arômes chocolatés, épicés et toastés.
- **La bouche** : Equilibre et tannins fondus. Tannins bien mûrs, soyeux, ronds et persistants. Fraîcheur et élégance.

### FICHE TECHNIQUE

- **Appellation** : Lalande de Pomerol
- **Garde** : 10-12 ans
- **Terroir** : Plateau argilo-graveleux sur fond d'alias
- **Cépages** : 75 % Merlot, 25 % Cabernet Franc
- **Age de la vigne** : 30 ans
- **Rendement** : NC





# Voyage 2019 - Libournais



## Château Haut Rocher 2011

Le Château Haut-Rocher est une propriété exploitée par la même famille depuis le XVII<sup>e</sup> siècle et est situé au coeur de la Juridiction de Saint-Emilion.

Enherbement naturel maîtrisé, rendements limités, production intégrée (lutte raisonnée, respect de l'environnement), effeuillages, éclaircissages. Vinifications parcelles, tri manuel de la vendange, maîtrise des températures. Les tannins bien mûrs ont permis une cuvaison longue de plus de 30 jours. Elevage en barriques de chêne français pendant 15 mois, 50 % barriques neuves, 50 % 1<sup>er</sup> vin.

Médaille de Bronze au Decanter World Wine Awards 2014. Sélectionné par le journal *Tasted* de décembre 2013, Médaille d'Or et noté 88/100 par Gilbert & Gaillard en 2015.

### CARACTERISTIQUES

- **L'œil** : Robe d'un rouge jeune et soutenu
- **Le nez** : Nez profond aux accents fruités et épicés
- **La bouche** : Une attaque franche, des tannins souples et veloutés et un fruit mûr porté par la fraîcheur. Finale savoureuse, croquante annonçant une bonne garde.

### FICHE TECHNIQUE

- **Appellation** : Saint Emilion Grand Cru
- **Garde** : 15 ans
- **Terroir** : Argilo-calcaire sur molasse du Fronsadais avec exposition sud sud-est à flanc de coteau.
- **Cépages** : 65 % Merlot, 20 % Cabernet Franc, 12 % Cabernet Sauvignon, 3 % Malbec
- **Age moyen des vignes** : 40 ans
- **Rendement** : NC





## Château Grand Corbin-Despagne 2015

L'histoire du vignoble du Château Grand Corbin-Despagne commence quand, en 1812, Louis Despagne s'installe près de Cheval Blanc, au lieu-dit Corbin. Aujourd'hui, la 7<sup>e</sup> génération de la même famille représentée par François Despagne dirige la propriété viticole du Château Grand Corbin-Despagne. Situé au nord de l'appellation Saint-Émilion, limitrophe de Pomerol, le vignoble de Château Grand Corbin-Despagne se trouve sur deux grands types de sols : argilo-sableux avec crasse de fer et sables anciens superficiels sur argiles. La culture de la vigne se fait en Agriculture Raisonnée et intégrée dans le cadre d'une économie durable. Une partie croissante du vignoble est cultivée en Agriculture Biologique. Aucun herbicide n'a jamais été utilisé.

### CARACTERISTIQUES

- **L'œil** : Robe violette
- **Le nez** : Un nez sur les fruits rouges et les fleurs
- **La bouche** : Rondeur et puissance, vins rouges servis jeunes, au bouquet séduisant et corsé

### FICHE TECHNIQUE

- **Appellation** : Saint-Émilion Grand Cru
- **Garde** : 10 ans - Apogée : 2028
- **Terroir** : Graves argileuses et sabloneuses en surface et oxydes de fer en profondeur. Le climat continental est appuyé par la présence de deux fleuves : la Dordogne et l'Isle.
- **Cépages** : 75 % Merlot, 24 % Cabernet Franc, 1 % Cabernet Sauvignon,
- **Age moyen des vignes** : 38 ans
- **Rendement moyen** : 35 à 40 hl/ha





## Château de Musset 2006

Le vignoble du Château de Musset compte aujourd'hui près de 27 ha plantés. C'est l'une des plus importantes propriétés de l'appellation Lalande de Pomerol. Un nouveau chai (hyper-moderne) a été construit en 2000.



### CARACTERISTIQUES

- **L'œil** : Robe violette
- **Le nez** : Un nez sur les fruits rouges
- **La bouche** : Souple, gouleyant

### FICHE TECHNIQUE

- **Appellation** : Lalande de Pomerol
- **Garde** : 12 ans
- **Terroir** : Sol argilo-graveleux et sablo-graveleux
- **Cépages** : 76 % Merlot, 19 % Cabernet Sauvignon
- **Age de la vigne** : NC
- **Rendement** : NC



# Voyage 2019 - Libournais



## Château La Couronne 2016

Le Château La Couronne est situé au sommet du coteau sud, face au village de Saint-Emilion. Ce vignoble est déjà répertorié au début du 19<sup>e</sup> siècle sur la carte réalisée par Pierre de Beylleme à la demande du roi Louis XV, démontrant la vocation ancienne du terroir du Château La Couronne.

En enherbement naturel, la gestion du vignoble respecte les règles de la lutte raisonnée. Pendant la vinification, en cuves en béton thermo régulées, la technique classique du remontage est privilégiée. La cuvaison dure de 36 à 43 jours. Le Château La Couronne - Réserve est élevé 12 mois sur lies en barriques, renouvelées à 15 % pour le millésime 2016, dont 10 mois sans soufre en moyenne.



### CARACTERISTIQUES

- **L'œil** : Beau rubis, couronne violette
- **Le nez** : Fruits rouges - épices - bois
- **La bouche** : Rondeur et souplesse - bonne finale

### FICHE TECHNIQUE

- **Appellation** : Montagne Saint-Emilion
- **Garde** : 12 ans
- **Terroir** : Argilo-calcaire
- **Cépages** : 100 % Merlot
- **Age de la vigne** : 25-30 ans
- **Rendement** : 55 hl/ha