

LE POMEROL

Situé à 29km de Bordeaux le vignoble Pomerol occupe environ 790 ha jouxtant la partie ouest de la grande région de Saint Emilion, au nord commence la zone de La Lande Pomerol dont les vignes couvrent plus de 1 100 ha

Les pomerolais sont fidèles à leurs habitations rurales ou bourgeoises

Il n'y a jamais eu de classement officiel des POMEROLS

d'après Robert Parker

- 1) PETRUS
- 2) CHATEAU L EGLISE CLINET
- 3) CHATEAU LAFLEUR
- 4) CHATEAU LA VIOLETTE
- 5) CHATEAU LE PIN

La région se cantonne aux cépages rouges : environ 80 % de merlot 15% de cabernet franc 5% carbernet sauvignon pour les Lalandes Pomerols, pour les Pomerols plutôt 90% merlot
merlot : cépage tendre et soyeux

Le sol : plateau de grave sur argile

meilleures années

1995 2000 2005 2009 2010

les Pomerols peuvent être gardés 30 ans ou plus, ils peuvent aussi être bus dès la 3^e année (amabilité du merlot en assemblage)

à boire entre 17 à 18 degrés

élevés en fût de chêne

Les arômes : fruits rouges, fraise framboise myrtille

fleur : violette. Epices

rondeur, souplesse, puissance

accord mets et vins :

la structure tanique du merlot permet de déguster le Pomerol avec des viandes assez grasses

côte de bœuf ou tournedos

magret de canard

agneau gigot, cotes d agneau

fromages : beaufort, comté et emmental

desserts : au chocolat noir ou aux fruits rouges et à la poire

DEGUSTATION

CHATEAU DE BEL AIR

LA LANDE POMEROL

Année 2019

petit domaine familial et artisanal, peu connu

situation : plateau de grave argileuse,

nez : intense avec des arômes épicés, de vanille et de fruits rouges

saveurs : l'attaque en bouche est puissante, vin sensuel, distingué, mais jamais lourd, mûr et toujours frais

TOUR SAINT ANDRE

LA LANDE POMEROL

année 2020

cépage : merlot 80% cabernet franc : 20%

sol : gravette sablo argileuse

peut être gardé et aussi consommé jeune

couleur soutenue, concentration tanique modérée souplesse en bouche

CHATEAU SANSON

POMEROL

année : 2020

au cœur de l'appellation Pomerol

sol graveleux avec sous sol de crasse de fer

cépages : majorité de merlot 85 % 10 % de cabernet franc 5% de cabernet sauvignon

arômes : fruits noirs, boisés et épicés

corps puissant et concentré équilibré très typé merlot

peut se boire jeune, apogée de 8 à 10 ans

CHATEAU PLINCETTE

POMEROL

année : 2018

cépage : merlot 80 % cabernet franc 10 %

arôme : fruits mûrs presque confits de fraise et groseille, fin boisée

saveurs : tanins soyeux, finesse en bouche, élégance veloutée.

PETRUS

Hors classement, le domaine PETRUS a reçu une médaille d'or à l'exposition universelle de PARIS en 1878

Le nom de PETRUS a été donné à ce domaine, inspiré par un petit monument en pierre représentant SAINT PIERRE tenant les clefs du paradis sur ce site.

Le domaine PETRUS appartient à la même famille depuis 1964.

Jean Pierre MOUEIS corrézien d'origine modeste, s'installe à Libourne comme négociant en vin. Il a acheté ce domaine à une Hotelière avec qui il était associé. Il a bâti à lui seul la renommée de la région et du domaine PETRUS.

Les 2 fils en sont les propriétaires depuis 2001 + d' une vingtaine de crus, dont 9 dans le Pomerol comme LA FLEUR DE PETRUS (1950) LATOUR POMEROL (1962) TROTANOY (1953) 2 dans le Saint Emilion, Un domaine DOMINUS dans la Napa Valley (1983)

Les chais vétustes ont été restaurés en 2003. Le père emploie un oenologue d'exception Jean Claude BARROUET de 1964 à 2008, le fils BARROUET a pris sa suite. Une équipe de 140 personnes travaille pour eux

Situation : à la frontière orientale de Saint Emilion, PETRUS petit domaine, 11,5 ha, n a pas de château sur le site ce qui rare pour un domaine viticole,

Site : privilégié sur un plateau dominant, drainage naturel et exposition maximale
Sol : exceptionnel fait de gravette et d'argile bleue, en surface qui se gorge d'eau et apporte tous les nutriments pour la croissance de la vigne, elle contient des sels minéraux et du fer, Elle est absorbante et adsorbante (elle retient l'eau et la redistribue en cas de sécheresse) et donne un bouquet aromatique. Des études scientifiques sont toujours en cours.

On la trouve aussi dans le vignoble RASTEAU

Les bonnes années : 1989 1990 2000 2003 2005 2009 2015 2016 2018 2020

Le fait que PETRUS n ait pas de classement officiel, jouant sur sa réputation, les prix s'envolent en moyenne 5 000 euros la bouteille pour une production de 30 000 bouteilles par an. vin élevé en fûts de chêne neufs de 1 an à 10 mois.

Depuis 2019 les étiquettes comportent un hologramme. 20 % des parts appartiennent à un riche américain.

C'est l'un des 10 vins les plus chers du monde avec la ROMANIE CONTIE (bourgogne côtes de nuits) le CHATEAU LAFITTE ROTHSCHILD (médoc), le CHATEAU EYQUEM (sauternes) + 2 domaines en Espagne, 2 domaines en Italie (en Toscane), 1 en Californie (napa valley) et 1 en Australie

citation du philosophe EPICURE

L' IDEE DU VIN C EST DEJA LA MOITIE DU PLAISIR

Restaurant - Le M La Baule

Dîner du 21 Mars 2024

Apéritif

Croustillant de bœuf

M

Entrée

Œuf meurette sur son fonds
de foie

M

Plat

Aiguillette de canard et sa
compotée de légumes de saison

M

Dessert

Fondant au chocolat

