

APPELLATION LALANDE DE POMEROL

Pomerol, témoin de la civilisation romaine. Jadis deux voies antiques sillonnaient son plateau. L'une était d'ailleurs suivie par le poète Ausone lorsqu'il se rendait du port de Condat, près de Libourne. Ce sont d'abord les romains puis les Hospitaliers de Saint-Jean de Jérusalem qui cultivaient la vigne de cette paroisse. Les pèlerins de Saint-Jacques de Compostelle qui suivaient l'itinéraire traditionnel de Pomerol, y trouvaient hospitalité et réconfort.

Le vignoble de Pomerol se situe sur le plateau descendant en terrasses successives vers la vallée de l'Isle, au confluent de la Dordogne. Le sol de ce plateau est formé en surface de graves plus ou moins compactes; argileuses et sablonneuses. Partout le sous-sol comporte des oxydes de fer que l'on appelle dans la région « crasse de fer ». C'est ce sous-sol qui confère au Pomerol son caractère bien marqué.

La superficie du terroir est de 813 hectares, deux tiers de Merlot 80%, un tiers de Cabernet franc 15% et sauvignon 5%, tel est à peu près l'encépagement de Pomerol. Cet ensemble de qualité donne un vin remarquablement typé.





De retour de la grande guerre (1914-1918), Constant Micheau Maillou né en 1892 rejoint un ami de combat à Saint Emilion. Il fait la connaissance de la grand mère de Monique et Michel les actuels propriétaires (néé à Lafleur Pétrus). La famille vit alors à Pomerol dans la maison de maître qui est devenue aujourd'hui la belle mairie de Pomerol.

Ainsi après 3 générations de travail, de sérieux et de passion la famille Micheau Maillou possède 3 vignobles parmi les plus illustres terroirs de Bordeaux dont le Château Chatain Pineau, en Lalande de Pomerol, situé à Néac à proximité des crus les plus renommés de Pomerol.



Appellation

Lalande de Pomerol



Cépages

75% Merlot
20% Cabernet Franc
5% Cabernet Sauvignon



Âge du vignoble - Superficie

35 ans - 5,50 Hectares

Sol

Argilo Sablo-limoneux



Vinification

Les raisins sont sélectionnés, égrappés avant la mise en cuves. Macération de 3 semaines Élevage de 12 mois 35% en cuves ciment, 25% en barriques neuves, 40% d'un vin.



Dégustation

Ce vin mêle les tons rubis et grenat. Son bouquet associe les fleurs, la vanille à une touche animale. Au palais, la matière est agréable, souple à l'attaque, étoffée par des tanins enrobés.



Suggestion

Il peut s'accorder avec du rosbif sauce béarnaise, une bavette à l'échalote, des fromages puissants