



CHÂTEAU DE LA COMMANDERIE LALANDE-DE-POMEROL

Le Domaine

Le Château de la Commanderie, au XII^e siècle, était la propriété des chevaliers de Saint Jean de Jérusalem et hébergeaient les pèlerins qui allaient à Saint Jacques de Compostelle. Leur Mission était de protéger les pèlerins des gangs de voleurs.

En 2019, le Comte et la Comtesse de Colbert se portent acquéreur. La propriété est d'une superficie de 30 hectares dont 29 ha planté en vignes. Le vignoble entoure la propriété.

Un Terroir

Le vignoble est composé de deux types de sols : la partie haute se trouve sur un sol de grave sableuse sur argile sableuse bariolé et la partie médiane et basse se trouve sur un sol sablo graveleux sur sable argileux profond.

Un Vignoble

Les 29 ha se composent de la façon suivante : 80% de Merlot, 15% de Cabernet Franc, 5% de Cabernet Sauvignon. L'âge moyen du vignoble est de 36 ans. Suite à la reprise du vignoble en 2019, les sols sont travaillés en totalité et enherbé un rang sur deux. La taille est en guyot simple, un éclaircissage a lieu après floraison afin de choisir les plus belles grappes et un effeuillage courant août et avant vendange. La propriété a choisi d'aller vers une certification «HVE» et un respect de l'environnement par un reboisement de haies.

Un Savoir-faire

La propriété s'appuie sur les conseils du cabinet d'œnologie de Stéphane Derenoncourt

Millésime 2023:

75% Merlot - 18% Cabernet Franc - 7% Cabernet Sauvignon

92 pts - James Suckling : "Rouge moyennement corsé avec des arômes et des saveurs de prune, de café et de chocolat noir. Des tanins fermes et polis et une jolie finale. Buvez après 2024"

