



■ Millésime 2022

Appellation
Lalande-de-Pomerol

Propriétaire
SCEA Château de la Commanderie

Surface plantée
29 hectares

Type de sols
Graveleux avec sable

Encépagement
80% Merlot - 20% Cabernet Franc

Viticulture
Travail des sols

Vinification
En cuves béton thermo-régulées

■ Château DE LA COMMANDERIE

Cette magnifique propriété de 40 hectares, dont 29 sont plantés en vignes, appartient à la famille Lafon depuis 1955. Les Etablissements Jean-Pierre Moueix en assurent l'élevage et la distribution depuis plusieurs décennies.

Le nom « Commanderie » provient de l'ordre des chevaliers établis à Pomerol et Lalande-de-Pomerol lors de leur retour des croisades, qui ont fondé un nombre d'hôpitaux et de foyers pour les pèlerins en route vers Saint-Jacques-de-Compostelle.

Le vignoble du Château de la Commanderie, d'une moyenne d'âge de 25 ans, entoure sa charmante bâtisse sur des sols chauds à dominance graveleuse. Le Cabernet Franc jouit ainsi d'un terroir lui permettant d'exprimer toute sa finesse et son élégance.

L'équipe technique maintient des rendements bas, et la vinification est traditionnelle: fermentation et macération en cuves béton thermo-régulées.

■ Millésime 2022

L'hiver 2021-2022 est doux, sec et plutôt ensoleillé. Seul décembre est excédentaire en précipitations (+50%). Le printemps, d'une grande douceur, est sec. Quelques gelées début avril nous obligent à protéger nos vignobles.

L'été est extrêmement chaud et sec. Les vagues de chaleur se succèdent (du 15 au 19 juin, du 12 au 25 juillet et du 31 juillet au 13 août). Elles sont remarquables par leurs durées et leurs intensités (40,5 ° le 18 juin ; 40,1° le 18 juillet ; 39,2° le 12 août).

La dernière décade de juin apporte assez de précipitations (80 mm) pour résister à la sécheresse de l'été. Quelques pluies le 20 juillet (15 mm) et le 15 août (10 mm) se révèlent idéales pour l'équilibre de la vigne et la maturité des raisins.

L'observation et la compréhension des réactions de la vigne aux contraintes climatiques permettent d'adapter nos façons culturales. Sans effeuillage précoce, nous avons su conserver assez d'ombrage face aux rayons du soleil et éviter le développement d'arômes confiturés. Une vendange en vert et un toilettage précis permettent d'adapter la charge aux conditions climatiques extrêmes de ce millésime. Les pellicules se sont épaissies, les tanins sont doux et le fruit intense. Les vendanges se sont déroulées en septembre dans de belles conditions anticycloniques.