



Clos de la Vieille Eglise Pomerol

Appellation : Pomerol.

Surface : 1,5 Ha.

Cépages : 70% Merlot, 30% Cabernet Franc.

Localité : Pomerol.

Sol : Graves argileuses en plein cœur de l'AOC Pomerol

Production moyenne : 9 000 bouteilles

Viellissement : 20 mois (100% fûts neufs)

Propriétaire : Jean-Louis & Benoit Trocard.

Le Clos de la Vieille Eglise est une propriété qui est entrée dans la famille vers 1830. D'une superficie de 1,5 hectare, le vignoble est situé sur un plateau de la haute terrasse de la vallée de l'Isle, sur un sol formé d'argile et de graves : le croissant d'or de Pomerol. Les vignes, dont l'âge moyen est de 45 ans, plantées à une densité de 6 700 pieds par hectare, sont vendangées manuellement, puis les raisins sont également triés à la main. Après une macération d'une semaine à basse température pour extraire les arômes de fruit, la fermentation se déroule aux alentours de 24°C. 5 semaines plus tard, les vins sont mis en barriques neuves pour la fermentation Malo-Lactique. Ces mêmes barriques serviront par la suite à son élevage pour une durée d'environ 20 mois. Le Clos de la Vieille Eglise est un vin puissant et très élégant, il est l'archétype même des grands pomerols. Ces 30% de cabernet Franc lui confèrent une fraîcheur et un vieillissement remarquable !

*2019 : 18/20 René Gabriel ; 90-92/100 Neal Martin ; 15/20 Vinum
18/20 Schweizerische Weinzeitung ; 91/100 Decanter ;
91-93/100 Yves Beck; 92-93/100 James Suckling; 93/100 Falstaff
91-92/100 Izak Litvar; 90/100 Jeannie Cho Lee; 96-98/100
Weinwisser; 90-92/100 Chris Kissack*

COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION de notre maître de chai :

2019 : Robe sombre. Le nez est fruité, racé et offre de la profondeur. On y retrouve des notes de cassis mûr/charnu, de bleuets et plus légèrement de petits fruits bleus associées à des touches de petites baies rouges écrasées, de lys ainsi qu'à une subtile pointe d'épices. La bouche est joliment menée, gourmande et offre de la fraîcheur, de la jutosité, une minéralité racée, une fine tension et une trame acidulée. En bouche ce vin exprime des notes de mûre juteuse/pulpeuse, de framboise pulpeuse/acidulée, de petits fruits bleus associées à de fines touches de baies rouges écrasées, de prune juteuse, de lys ainsi qu'à de très discrètes points de caramélisation/tabac blond. Bonne longueur.

