



MILLÉSIME 2021

Appellation
Pomerol

Surface plantée
18,7 hectares

Types de sols
Graves anciennes profondes, blanches ou argileuses

Encépagement
91% Merlot - 6% Cabernet Franc
3% Petit Verdot

Age de la vigne
35 ans

Viticulture
Certifiée HVE3
Culture raisonnée
Travail des sols (4 façons)
Travaux en vert manuels adaptés aux conditions climatiques

Vendanges
Manuelles; double tri : manuel et optique

Dates des vendanges
Du 23 septembre au 6 octobre 2021

Vinification
Traditionnelle, en cuves inox et béton thermo-régulées
Macérations et extractions douces et contrôlées

Elevage
16-18 mois en barriques de chêne français (50% neuves)

Assemblage du millésime 2021
95% Merlot - 4% Cabernet Franc
1% Petit Verdot

Château LA FLEUR-PÉTRUS

Pomerol

■ Château LA FLEUR-PÉTRUS

Pomerol

Cette propriété historique, dont les parcelles étaient situées aux lieux-dits ‘Pétrus’ et ‘La Fleur’, prit son nom au 18^e siècle. Jean-Pierre Moueix, établi depuis 1937 à Libourne, devina très tôt l’excellente qualité de l’appellation Pomerol. Le Château La Fleur-Pétrus fut sa toute première acquisition en 1950. Rapidement, il acquit également le Château Trotanoy en 1953.

La personnalité du Château La Fleur-Pétrus réside dans l’association des grands sols de graves et d’argile du plateau de Pomerol. Le vignoble, situé de 33 à 38 mètres d’altitude, puise son identité dans les nuances de sols et d’élévation. Les parcelles à dominante graveleuse apportent une grande élégance, alors que celles à dominante argileuse produisent des vins veloutés, denses et structurés.

Château La Fleur-Pétrus est composé principalement de Merlot, qui apporte souplesse et générosité. Les Cabernets Francs, plantés sur graves et argile fine, contribuent à l’ensemble par leur rigueur et leur complexité alors qu’un petit pourcentage de Petit Verdot, planté sur graves fines, apporte une touche épicee en finale.

L’ensemble allie une élégance caractéristique du cru avec une générosité et une structure typique des grands vins de Pomerol. Une dégustation attentive révèle une finesse et une complexité remarquables avec un soupçon de violette.

■ Millésime 2021

Le millésime 2021 demanda une attention rigoureuse mais son exigence a soudé les équipes de vignerons et vigneronnes permettant, grâce à leurs efforts, d’obtenir une récolte de bonne qualité. Une viticulture minutieuse, une approche douce dans le cuvier, le souci du détail et des prises de décision judicieuses étaient clés pour produire des vins charmants, élégants, délicats.

Un hiver pluvieux et doux a entraîné un débourrement précoce mais hétérogène, entre le 24 et le 27 mars. Cette précocité a engendré un risque supplémentaire de gelée. Ce fut le cas les nuits des 6 et 7 avril avec des températures de -3 à -4°C. Chaufferettes et éoliennes nous ont fait gagner environ 2°C, évitant ainsi des dégâts importants.

La floraison se déroule bien à la fin du mois de mai, mais l’hétérogénéité du débourrement demeure. Juin et juillet sont globalement maussades malgré quelques beaux épisodes chauds et ensoleillés au milieu de chaque mois. La véraison se fait lentement. Le mois d’août est sec et rattrape presque le retard d’insolation.

Dès la véraison passée, 70 personnes ont ‘compensé’ les déficiences de la nature et ce sont près de 14 000 heures de travaux viticoles consacrés à des soins supplémentaires et très méticuleux (échardage, effeuillage, éclaircissement, toilettage...) qui nous permettent d’obtenir une vendange homogène et finalement de bonne qualité.

Les vendanges se déroulent du 23 septembre au 6 octobre dans des conditions favorables avec une maturité optimale atteinte sur la plupart des parcelles.