



Appellation : AOC Lalande de Pomerol.

Dénomination : Château Les Hauts-Conseillants.

Le domaine : Château les Hauts-Conseillants.

Issu d'un vignoble situé sur Lalande et Néac. En 1973, Léopold Figeac, entrepreneur à Libourne acquiert 5 hectares de vignes. Sa fille, épouse Pierre Bourotte, déjà propriétaire à Pomerol, lui succède et agrandira le vignoble avec des parcelles situées sur le plateau de Néac. Aujourd'hui, le Domaine compte seulement 10 hectares ce qui en fait en quelque sorte le « jardin » de J.B Bourotte déjà propriétaire d'une dizaine de Château du Bordelais. La production annuelle est d'environ 50 000 bouteilles.

Le terroir : 4 ha sur une étonnante croupe graveleuse contenant 10% d'argile (à Lalande)

Les Cépages : 90% Merlot 10% Cabernet Franc.

Elevage : Vinification parcellaire dans des cuves inox et ciment thermo-régulées, cuvaison d'environ un mois.

Après la fermentation malolactique faite en barriques, le vin est élevé pendant 15 mois en fûts de chêne français, pour un tiers en fûts neufs, un tiers ayant déjà servi à élever un vin, et les derniers tiers deux vins.

Formats disponibles : Bouteilles 75 cl.

Notre appréciation :

Le château Les Hauts-Conseillants est l'un des crus les plus fameux de l'appellation Lalande de Pomerol. De couleur violet grenat il démarre sur des notes vives de mûres, de cassis et de prunes broyées ainsi que des notes de feuilles de laurier, fumées de viandes et truffes noires. Mi-corsé et généreusement fruité en bouche, il remplit la bouche de fruits noirs frais et délicieux, encadrés de tanins souples et d'une colonne vertébrale vive, se terminant sur une note savoureuse.

Certification : Culture raisonnée non certifiée.

