



Appellation
Lalande-de-Pomerol

Propriétaire
GFA Château de la Commanderie

Surface plantée
29 hectares

Types 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 Lande-de-Pomerol lors de leur retour des croisades, qui ont fondé un nombre d'hôtels 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 2020

L'hiver 2019-2020 a été le plus chaud en France depuis le début du XX^{ème} siècle. Il succède à un automne 2019 très humide qui a permis de refaire les réserves en eau. Les mois de janvier et février 2020 sont exceptionnellement chauds et secs, entraînant un débourrement précoce.

Le printemps, d'une grande douceur, est très arrosé, avec des cumuls qui dépassent largement la norme. La floraison est très précoce. La nouaison se passe bien et laisse présager d'une belle récolte. Des travaux en vert au début de l'été permettent de gommer les irrégularités de la sortie et d'équilibrer la charge.

L'été est exceptionnellement chaud et sec, il ne pleut quasiment pas en juillet. Les sols profonds et argileux de Château de la Commanderie permettent aux vignes de puiser dans les réserves hydriques accumulées pendant l'hiver et ainsi de ne pas souffrir de la sécheresse. Les pluies de mi-août sont les bienvenues et assurent la quantité d'eau nécessaire pour une bonne maturité. À partir de fin août, les nuits fraîches relancent l'accumulation de sucres et des anthocyanes tout en freinant la dégradation des acides.

Les vendanges se déroulent sereinement.