



■ Appellation
Pomerol

Surface plantée
8,5 hectares

Types de sols
Graves, argiles et limons

Encépagement
100% Merlot

Age de la vigne
30 ans

Viticulture
Certifiée HVE 3
Culture raisonnée
Travail des sols (4 façons)
Travaux en vert manuels adaptés aux
conditions climatiques

Vendanges
Manuelles; double tri: manuel et optique

Vendanges
Du 23 au 27 septembre 2019

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

Elevage
16-18 mois en barriques de chêne
français (30-40% neuves)

Assemblage du millésime 2019
100% Merlot

■ Château LAFLEUR-GAZIN

Pomerol

Cette belle propriété située entre le Château Lafleur et le Château Gazin appartient à la famille Borderie depuis trois générations. Les Établissements Jean-Pierre Moueix en assurent le métayage depuis 1976.

Le vignoble, d'une moyenne d'âge de 30 ans, évolue sur différents types de sols - limons, graves et argiles - qui favorisent une expression très élégante du Merlot. La conduite viti/vinicole est menée de manière traditionnelle (labourage, effeuillages, vendanges en vert, extractions douces...) afin de permettre une expression optimale du fruit.

Cette diversité du terroir se traduit dans le vin : souple et gouleyant tout en gardant dans son jeune âge une certaine vivacité.

■ Millésime 2019

*« L'été plus vaste que l'empire »
- Saint-John PERSE*

Après un hiver plutôt doux, le printemps fut contrasté et si nous échappâmes de peu aux gelées le 13 avril, c'est la pluie du début juin qui, la première, influença le millésime.

En effet, la floraison en souffrit et les grappes de Merlot comptaient 120 grains en moyenne (au lieu de 200 habituellement).

L'été, confirmant le réchauffement climatique, fut exceptionnellement chaud et ensoleillé, légèrement devancé cependant par 2018.

Le stress hydrique se fit sentir dès la mi-juillet sur le plateau de graves à Pomerol. Par chance, le 26 juillet, nous reçûmes une pluie bienfaisante de 36 mm, enclenchant une véraison rapide et homogène. Ce fut le tournant qualitatif du millésime. Fin août les grains de Merlot pesaient environ 1,20 gramme (au lieu de 1,50 en moyenne) annonçant une concentration exceptionnelle mais de faibles rendements : -20% à Pomerol.

Les vendanges par beau temps du 23 au 27 septembre nous permirent de récolter des baies d'une très belle maturité.

Premières impressions

Château Lafleur-Gazin 2019 dévoile des notes riches de fruits rouges (fraise, groseille). La bouche, d'une belle intensité, est tenue par une structure racée.