



Le Château des Capucins, un nouveau souffle à Lalande de Pomerol

Lalande de Pomerol est une appellation prestigieuse où s'entrelacent sables, graves et argiles dans un terroir idéal à l'expression de grands vins rouges. Dès l'époque romaine, la vigne y trouvait sa place, et son histoire s'est enrichie au Moyen Âge sous l'influence des moines de l'ordre de Saint-Jean de Jérusalem. Aujourd'hui, cette mosaïque de sols valorise **le merlot, cépage emblématique de la rive droite**, qui donne naissance à des vins aux tanins souples et soyeux, équilibrés par une belle fraîcheur.

Au cœur de ce vignoble **le Château des Capucins** prend vie, porté par deux familles associées : Fabien Guionneau cultive les vignes avec passion et exigence, tandis que Philippe Carretero, œnologue, conduit les vinifications avec précision et délicatesse. À leurs côtés, Maxime et Paul, leurs fils, incarnent une nouvelle génération de vignerons talentueux et dynamiques.

Fait original, ce vignoble de 15 hectares a été acquis en 2023 grâce à un **financement participatif** : *Le groupement foncier viticole des Capucins* (150 associés à ce jour), a déjà financé 6 hectares... la souscription reste ouverte !

Dès leur arrivée, les vignerons ont entamé une **conversion en agriculture biologique**, une démarche engagée qu'ils maîtrisent depuis 2009 sur leur propriété d'origine, le Château Rioublanc.

L'encépagement comprend 80 % merlot, 15 % cabernet franc et 5 % cabernet sauvignon. Les vignes sont âgées en moyenne de 50 ans et plantées en rangs étroits (1,40m), ce qui limite la vigueur et favorise la maturité des raisins.

À la cave, le Château des Capucins est équipé d'éléments clés :

- Table de tri automatique des raisins
- Petites cuves pour une vinification parcellaire "Haute Fidélité"
- Pressoir vertical pour préserver la qualité des tanins
- Élevage de 18 mois, dont 30 % en barriques

Grâce à cette alliance de moyens techniques et humains, le Château des Capucins a pour ambition de rejoindre bien vite les références de Lalande de Pomerol !





GRAND VIN DE BORDEAUX



CHÂTEAU DES CAPUCINS

Appellation : **Lalande de Pomerol**

Quantité disponible : **9 000 bouteilles** (30/06/2025)

Millésime 2022

Un grand millésime, solaire et concentré, marqué par un fort déficit hydrique avec un été caniculaire heureusement ponctué de quelques pluies salvatrices s'achevant avec des vendanges sous le soleil.

Vinification :

La vendange est égrappée et la cuvaison se déroule en petites cuves béton durant 25 jours, sur un itinéraire traditionnel de l'appellation pour des tanins souples et des arômes fruités. L'élevage se poursuit pendant 18 mois en cuve béton et, pour 20%, en barriques.

Dégustation :

Avec une robe rubis foncé aux reflets pourpres, le Château des Capucins 2022 présente des arômes de fruits noirs (prune fraîche, quetsche, cerises légèrement kirsch) et d'épices (poivre, muscade et réglisse). On décèle des notes minérales rappelant les pierres chaudes. Ses tanins souples et soyeux contribuent à une belle longueur en bouche et témoignent surtout d'une maturité et d'une extraction contrôlées

Service et conservation :

Idéalement, pour une meilleure expression des arômes, il convient d'ouvrir la bouteille 2 heures à l'avance et de servir vers 16/18°. Ce vin est prêt à boire et gardera l'essentiel de ses qualités pendant 10 ans.



Commentaire:

James Suckling: 91/100 (12/10/2024)

"Son expression aromatique s'ouvre sur une belle fraîcheur végétale, soulignée par des arômes de prunes rouges, de groseilles et de cerises. En bouche, le vin séduit par son fruité juteux, sa texture souple et sa structure équilibrée. Il se distingue moins par la profondeur que par sa subtilité et la précision de son extraction, révélant ainsi une belle finesse d'ensemble. À déguster dès à présent."



GRAND VIN DE BORDEAUX



CHÂTEAU
DES CAPUCINS

Appellation : **Lalande de Pomerol**

Quantité disponible : **60 000 bouteilles** (30/06/2025)

Millésime 2023

2023 a connu un climat contrasté : un printemps frais et humide a favorisé la pression mildiou, suivi d'un été chaud mais sans excès. Les pluies de début septembre ont relancé la maturation, ensuite les vendanges ont eu lieu sous un temps sec, idéal.

Vinification :

La vendange est égrappée et la cuvaison se déroule en petites cuves béton durant 25 jours. Les remontages avec une pompe et une "soufflante" conduisent à une extraction douce avec une bonne gestion de l'oxygène pour des tanins souples et des arômes fruités. Le pressoir vertical donne d'excellents vins de presse qui structurent le vin. L'élevage se poursuit pendant 18 mois en cuve béton et, pour 20%, en barriques.

Dégustation :

Le Château des Capucins 2023 présente des notes de fruits noirs confiturés mais aussi des notes fraîches de menthol et de réglisse portées par de délicates notes boisées. Ses tanins sont qualitatifs : souples et très soyeux, ce qui en fait un vin équilibré. On retrouve des arômes de torréfaction avec le chocolat, le caramel et notamment de fève de cacao en finale de bouche.

Service et conservation :

Idéalement, pour une meilleure expression des arômes, il convient d'ouvrir la bouteille 2 heures à l'avance et de servir vers 16/18°. Ce vin est prêt à boire et gardera l'essentiel de ses qualités pendant 10 ans et plus.

Analyse :

Alcool: 13,67° - pH: 3,67 - SO2 total: 52 mg/L.

Commentaire:

Andreas Larsson : 92/100 (20/6/2025) :

Robe sombre et brillante avec des reflets pourpres. Nez pur et floral, aux arômes de violette, mûre, cerise, relevés d'une subtile touche épicée liée au bois. La bouche est dense, élégamment travaillée, avec une extraction douce et des tanins fins et frais. On retrouve une discrète note de caramel blond apportée par l'élevage, mêlée à des fruits noirs savoureux, de l'anis et de la réglisse. Belle persistance.

