



Lalande de Pomerol est célèbre dans le monde entier pour ses vins élégants et son terroir de graves fines et de sables grossiers sur argiles ferrugineuses. Un terroir apportant harmonie et richesse, idéal pour la production de grands vins rouges de garde.

Le vignoble du **Château des Capucins** s'étend sur 15 hectares et se répartit en 80% merlot, 15% cabernet franc et 5% cabernet sauvignon. L'âge moyen des vignes est de 50 ans avec des rangs étroits (1m40), historiquement conduites en HVE de niveau 3 (Haute Valeur Environnementale).

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

- Table de tri automatique pour la sélection des raisins.
- Petites cuves pour une vinification "Haute Fidélité", avec différents itinéraires techniques selon les parcelles.
- Remontages à la pompe et Puls'Air pour des extractions optimales.
- Pressoir vertical pour un pressurage doux et des tanins fins.
- Elevage 18 mois dont 30% en barriques.

À son arrivée, la nouvelle équipe a entrepris d'importants investissements à la vigne et au chai. Tout est fait pour tirer le meilleur de ce terroir exceptionnel et sublimer les cépages merlot et cabernet franc.

Les démarches pour la **conversion en Agriculture Biologique** ont instantanément été lancées. L'équipe a déjà une grande expertise pour cela : Le Château Rioublanc est certifié en Agriculture Biologique depuis 2009. Cette démarche est soutenue par la conviction qu'une **production d'un Grand Vin peut être respectueuse de l'environnement**, des personnes qui cultivent la vigne et du consommateur final.

L'objectif est de laisser s'exprimer le terroir pour produire des vins aromatiques et fruités, à la fois complexes et délicats avec un grand potentiel de garde. Le Château des Capucins obtiendra le label Agriculture Biologique dès 2026.



Château des Capucins

Lalande de Pomerol

2021



Appellation: Lalande-de-Pomerol

Millésime: 2021

Quantité disponible: 7 200 bouteilles

Cépages: Merlot (85%) - Cabernet Franc (10%) - Cabernet Sauvignon (5%)

C'est ce qu'on appelle parfois un "millésime de vigneron" car il a fallu beaucoup de savoir-faire pour obtenir des raisins mûrs. L'été fut très humide, ce qui est malheureusement un terrain propice pour le mildiou, et qui a nécessité beaucoup de travail à la vigne. Un bel épisode de beau temps à la fin du mois d'août et au début de septembre a permis aux raisins d'atteindre une bonne maturité.

Ce millésime est certes moins puissant que ses prédécesseurs de 2020, 2019 et 2018 mais il se distingue par sa fraîcheur et son classicisme.

Vinification:

La vendange est égrappée et la fermentation alcoolique se fait dans de petites cuves en béton thermo-régulées durant 25 jours. Le remontage est fait à la pompe et Puls'Air. Un pressoir vertical permet d'extraire des jus fins sans triturer le marc. L'élevage se pourvuivra durant 18 mois dans les cuves en béton.

Dégustation:

Avec sa couleur rouge grenat, le bouquet expressif du Château des Capucins 2021 s'exprime par des arômes de fruits rouges (mûre, fraise des bois, crème de cassis, cerise noire confite) annonciateurs de fraîcheur et de gourmandise mais aussi par des notes épicées (poivre, muscade et réglisse). Equilibré en bouche, son attaque délicate en fait un vin friand avec des notes boisées, de bâton de réglisse et une légère touche empyreumatique. Les tanins soyeux et le retour de bouche légèrement fruité en font un vin harmonieux.

Service et conservation:

A une température de 16 degrés, ce sera le compagnon parfait d'une pièce de gibier ou d'une viande grillée. L'aération permet sa mise en valeur et dévoile des nuances mentholées. Ce vin est prêt à boire, trouvera sa maturité à partir de 5 ans de vieillissement en bouteille et se gardera 10 ans à 20 ans.

Analyse:

Alcool: 13,5° - pH: 3,7 - So₂ total: 30 mg/L



FICHE CUE

GRAND VIN DE BORDIADO

CHÂTEAU

DES CAPUCINS

LALANDE DE POMEROL

Vignobles Compro le G

Château des Capucins

Lalande de Pomerol

2022

Appellation: Lalande-de-Pomerol

Millésime: 2022

Quantité disponible: 9 000 bouteilles

Cépages: Merlot (85%) - Cabernet Franc (10%) - Cabernet Sauvignon (5%)

L'année 2022 est celle de tous les records, en particulier celui des températures enregistrées durant l'été. Plusieurs épisodes de canicule ont impliqué chaleur et sécheresse. Cela dit, les pluies du mois de juin ont fourni assez d'eau aux vignes pour qu'elles résistent à cette saison torride. Le grand avantage de cette météorologie est un état sanitaire parfait des raisins, ce qui a permis de vendanger au moment idéal.

En fin de compte, les vins sont séducteurs, gardent un fruité frais, soutenus par une texture suave et dotés d'une belle complexité aromatique. Ce vin réussit à être très agréable à boire maintenant tout en conservant un superbe potentiel de garde.

Vinification: La vendange est égrappée et la fermentation alcoolique se fait dans de petites cuves en béton thermo-régulées durant 25 jours. Le remontage est fait à la pompe et Puls'Air. Un pressoir vertical permet d'extraire des jus fins sans triturer le marc. Vient ensuite un élevage en cuve ou en barriques durant 18 mois. Un tiers de l'assemblage est élevé sous bois afin d'augmenter la complexité et la richesse du vin tout en préservant le fruité et la fraîcheur.

Dégustation: Avec une robe rubis foncé aux reflets pourpres, le Château des Capucins 2022 présente des arômes de fruits noirs (prune fraiche avec la 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: Servi entre 16 et 18 degrés, son fruité ira merveilleusement avec une viande rouge ou une savoureuse terrine de campagne. Ce millésime, mariant un boisé équilibré à un fruité frais, est prêt à boire dès 2025. Il trouvera sa maturité à partir de 5 ans de vieillissement en bouteille et se gardera 10 ans à 20 ans.

Analyse: Alcool: 13,5° - pH: 3,7 - So₂ total: 30 mg/L



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."

Philippe Carretero & Fabien Guionneau - Château des Capucins - 33500 Lalande de Pomerol Tél: +33 5 57 56 11 42 - contact@chateau-des-capucins.com

Château des Capucins

Lalande de Pomerol

2023



Millésime: 2023

Quantité disponible: 50 000 bouteilles

Cépages: Merlot (85%) - Cabernet Franc (10%) - Cabernet Sauvignon (5%)

Au printemps 2023, nous avons vu se succéder des périodes douces et fraîches avec une humidité assez élevée, ce qui a favorisé le développement du mildiou. Il y a eu aussi un épisode de canicule dans la deuxième moitié du mois d'août mais les vignes n'ont que peu souffert de la sécheresse et la récolte s'est avérée à la fois assez généreuse et prometteuse sur le plan aromatique.

Vinification:

Cette année marque la première vinification au Château des Capucins par les nouveaux propriétaires. Nous n'en sommes toutefois pas à notre coup d'essai en matière de vin puisque nous avons plusieurs décennies d'expérience dans d'autres châteaux de la région.

La vendange a été égrappée et la fermentation alcoolique s'est faite dans de petites cuves en béton thermo-régulées durant 25 jours. Le remontage est fait à la pompe et Puls'Air. Un pressoir vertical a permis d'extraire des jus fins sans triturer le marc. Nous avons cherché à faire un vin classique, où seulement 10% du volume a été élevé en barriques de chêne français durant 12 mois afin d'augmenter la complexité et la richesse du vin tout en préservant le fruité et la fraîcheur.

Dégustation:

Le Château des Capucins 2023 présente des notes de fruits noirs confiturés mais aussi des notes fraiches 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:

A une température de 16 degrés, ce sera le compagnon parfait d'une pièce de gibier ou d'une viande grillée. Ce vin est prêt à boire, trouvera sa maturité à partir de 5 ans de vieillissement en bouteille et se gardera 10 ans à 20 ans.

Analyse:

Alcool: 13,5° - pH: 3,7 - So₂ total: 30 mg/L

