

CHÂTEAU
VIEUX MAILLET
POMEROL
APPELLATION POMEROL CONTRÔLÉE



Château Vieux Maillet
2004

Depuis son rachat par M. et Mme. Laviale en 2004, Château Vieux Maillet ne cesse d'accroître sa notoriété. Grâce au savoir-faire, la mise en place des techniques de gestion optimales et des modernes installations, le Château Vieux Maillet produit un des meilleurs vins de son appellation. Son vignoble de 8,65 hectares est placé sur le plateau de Pomerol et est composé de divers types de sol, plantés principalement de Merlot, Cabernet Franc et plus récemment, de Cabernet Sauvignon. Cette diversité se traduit dans la complexité de vins.



Vignoble

Appellation:	AOC Pomerol
Superficie :	3 ha
Nature du sol :	brun graveleux, sableux sur mollasses argileuses avec crasses de fer et bruns sablo-argileux sur graves profondes
Encépagement :	90% Merlot, 10% Cabernet Franc
Densité de plantation :	5500 pieds/ha
Âge moyen des vignes :	35 ans
Mode de conduite :	Guyot double
Rendement :	52 Hl/ha
Production:	20 000 cols
Degré d'alcool :	13%
Mise en bouteille :	14 Avril 2006

Vinification

Vendanges manuelles en cagettes. Longue réception de vendanges : tri sélectif des raisins selon leur degré de maturité (Tribaie) et manuel. Gestion parcellaire
Fermentation alcoolique en cuves inox et acier thermo-régulées
Macération post fermentaire à 28°C durant 8 jours
Fermentation malolactique pour 1/3 en fûts neufs et le reste en cuves

Élevage

Il a été élevé sous 60% de fûts neufs et 40% de fûts d'un vin, en chêne français durant 14 mois.
Mis en bouteille après un collage au blanc d'œuf et légère filtration.

Commentaire de dégustation

Puissant, riche, mûr et d'une bonne complexité, avec des arômes de fruits noirs et truffe; la bouche ample, dense, concentrée, avec des tanins un peu fermes et un boisé qui donne une légère amertume; avec potentiel sans aucun doute. Notez de 3 à 3, 5 verres : un vin personnalisé, avec concentration et style. Pierre Casamayor, Guide Hubert, Édition 2008 (Primeurs)

Récompenses

Médaille d'Or : Japan Wine Challenge 2007 / Médaille d'Argent : Concours Mondial de Bruxelles 2007 / Médaille de bronze : International Wine Challenge 2007

Notes

P : Dieter Mittler (Switz) 80-82/100; Gault Millau/R. Legrand (F) 90/100; Jancis Robinson (UK) 14/20; Jean-Marc Quarin (F) 14/20; Pierre Casamayor (F)***(1/2); Vinifera/J. Perrin (Switz) 85-86/100,***; VinVinoLife/G. Drescher (G) 88-89/100; Weinwirtschaft/H. Ecker (G)***(*). **L :** Bourgogne Aujourd'hui Le Guide (F) 14+ to 16/20,**; Gault Millau Guide Vins 2009 (F) 15,5/20; Gault Millau Guide Vins 2008 (F) 15,5/20; Grand Jury Européen (F)****; Meilleurs Vins de France 2009 (F) 15/20; Weinwisser /René Gabriel (G) 16/20