

CHÂTEAU
VIEUX MAILLET
POMEROL
APPELLATION POMEROL CONTRÔLÉE

2006



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 :	4.6 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 :	32 Hl/ha
Production:	18 000 bouteilles
Degré d'alcool :	13.5 % vol
Mise en bouteille :	24 Avril 2008

Vinification

Longue réception de vendanges : tri sélectif des raisins selon leur degré de maturité (Tribaie) et manuel. Gestion parcellaire.
Encuvage par gravité, en cuve inox thermo régulées
Macération pré fermentaire à froid à 12°C durant 5 jours
Fermentation alcoolique à 27°.
Macération post fermentaire à 29°C
Cuvaison totale de 28 jours
Fermentation malolactique : pour 1/3 en fûts neufs et le reste en cuves.

Élevage

Il a été élevé sous 50% de bois neuf et 40% de fûts d'un vin, en chêne français durant 14 mois.

Commentaire de dégustation

Nez de violette, très rond, superbe matière, mûr, pas trop complexe mais un vin flatteur; garrigue, thym, vin massif, suave, grande matière. Superbe acidité en finale. **Claude François, TELECRAN, 2009** (Livrible).

Récompenses

Médaille d'Argent Concours de Bordeaux 2009 / Médaille d'Or Japan Wine Challenge 2009

Notes

P : Asian Sommelier Guide/P. Ch'Ng (CN) ; Bettane&Desseave (F); Decanter (UK);Falstaff (G);Franck Dubourdieu (F); Gavin Quinney (UK);Grand Jury Européen; Jacques Perrin (Switz); Jancis Robinson (UK) ;Jean-Marc Quarin (F) ;Mario Scheurman (G); Markus del Monego (G);Revue du Vin de France (F); Tast Pro/Bettane & Desseave (F); ThomasVino /Jean Solis (Switz) ; Vino/Bernard Sirot (Switz); Wine Spectator (US) / **L :** Gault Millau Guide Vins 2010 (F):15,5/20 ; Gault Millau Guide Vins 2009 (F) : 16,5/20; Gault Millau Guide Vins 2008 (F): 16,5/20 ;Guide Hachette des Vins 2010 (F) et Grand Guide des Vins de France 2009; Bettane & Desseave (F): 14/20 ; Meilleurs Vins de France 2010 (F): 16/20; Meilleurs Vins de France 2009 (F): 14,5/20Revue de Vin de France (F): 15/20; Télécran/ Claude François (Lux): 15.50/20; Vinum /B. Schroeder, R. Bichsel (G):15/20; Weinwisseur /René Gabriel (G): 17/20

Contact commercial

Hervé Laviale - t. 05 67 340 917 - f. 05 57 745 658 - rvt@chateauvieuxmaillet.com

