



CHÂTEAU DE LA COMMANDERIE

LALANDE-DE-POMEROL

Histoire

Le Château de La Commanderie était, au XII^{ème} siècle la propriété des chevaliers de Saint Jean de Jérusalem et hébergeait les pèlerins qui allaient à Saint Jacques de Compostelle. Leur mission était de protéger les pèlerins des gangs de voleurs.

En 2019, Karine et Jean de Colbert se portent acquéreurs de la propriété, un vignoble de 29 ha qui entoure la propriété sur l'appellation Lalande-de-Pomerol.

Vignoble & Terroir

La « Cuvée Rubis » est une sélection de 4.5 ha, parmi les meilleures parcelles du vignoble, composé de deux types de sols: la partie haute se trouve sur un sol de grave sableuse sur argile sableuse bariolée; et la partie médiane et basse qui se trouve sur un sol sablo graveleux sur sable argileux profond.

Les sols sont travaillés sous les rangs et avec enherbement de restructuration de la vie microbienne. Taille en guyot simple, éclaircissage, effeuillage, traitements en bio. Vendanges manuelles et trie sur table densimétrique.

La propriété conseillée par le cabinet d'œnologie Stéphane Derenoncourt a choisi d'aller vers une certification « HVE » et un respect de l'environnement par un reboisement de haies.

Cépages

80% Merlot
15% Cabernet Franc
5% Cabernet Sauvignon

Vinification & Elevage

La vinification parcellaire est effectuée en cuve béton et inox thermo-régulées, macération à froid, extraction par remontage ou pigeage. L'élevage a lieu en barriques de chêne neuve et d'un vin, foudres et amphores pendant 12 à 16 mois.

Dégustation

Le nez, long et équilibré, possède une belle personnalité. Il combine des arômes fruités, avec des notes finement boisées et une agréable fraîcheur. On retrouve en bouche les fruits élégants et bien travaillés, cerise et cassis et derrière le parfum du chocolat noir épicé et de la réglisse. Une finale sur de beaux tanins fondus et persistants.

History

The Château de La Commanderie was, in the 12th century, the property of the Knights of Saint John of Jerusalem and housed the pilgrims who went to Saint Jacques de Compostela. Their mission was to protect the pilgrims from the gang of thieves.

In 2019, Karine & Jean de Colbert acquired the property, a 29 ha vineyard that surrounds the property in the Lalande-de-Pomerol appellation.

Vineyard & Terroir

The « Cuvée Rubis » is a selection of 4.5 ha, among the best plots of the vineyard, composed of two types of soil: the upper part is on a sandy gravel soil on motley sandy clay; and the middle and lower part which is on gravelly sandy soil over deep clay sand.

The soils are worked under the rows and with grass to restructure the microbial life. Single guyot pruning, thinning, leaf stripping, organic treatments. Manual harvesting and sorting on a densimetric table.

The property, advised by the oenology consultant firm Stéphane Derenoncourt, has chosen to move towards « HVE » certification (High Environmental Value) and respect for the environment by reforestation of hedges.

Grape varieties

80% Merlot
15% Cabernet Franc
5% cabernet Sauvignon

Vinification & Aging

Vinification by parcel is carried out in thermo-regulated concrete and stainless steel vats, cold maceration, extraction by pumping over or punching down. The aging takes place in new oak barrels and one wine, casks and amphoras for 12 to 16 months.

Tasting

The nose, long and balanced, has a beautiful personality. It combines fruity aromas with finely woody notes and a pleasant freshness. We find in the mouth the elegant and well-worked fruits, cherry and blackcurrant, and behind the fragrance, spicy dark chocolate and licorice. A finish on beautiful melted and persistent tannins.

