« Verticale Pomerol »

Muriel et Thierry TINKA
Nathalie et Fabien CADET

La Percée
Oct. 2019

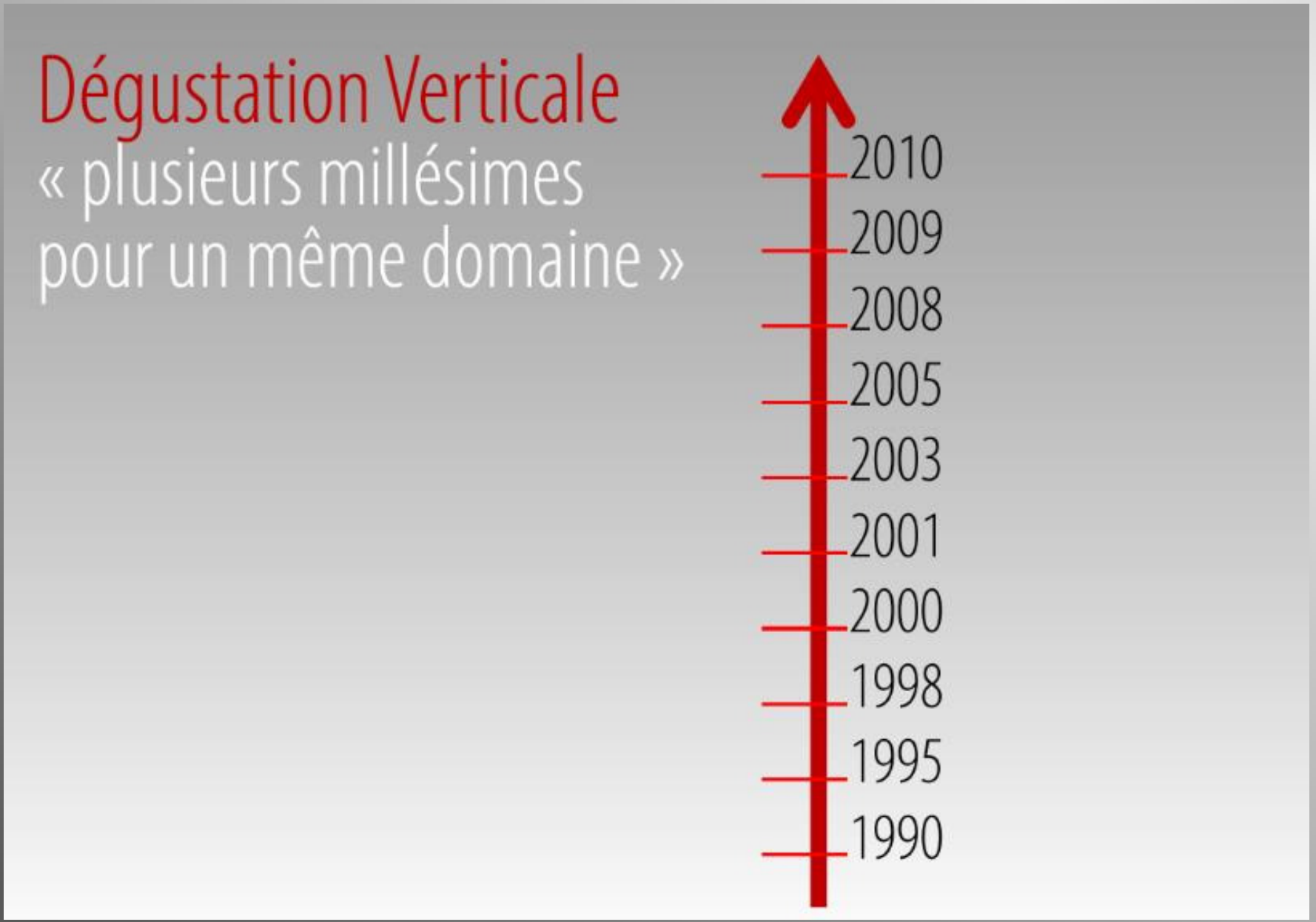
Sommaire

Verticale Pomerol

- Verticale, KésaKo ?
- Verticale, Horizontale, on refait le match !
- Pomerol

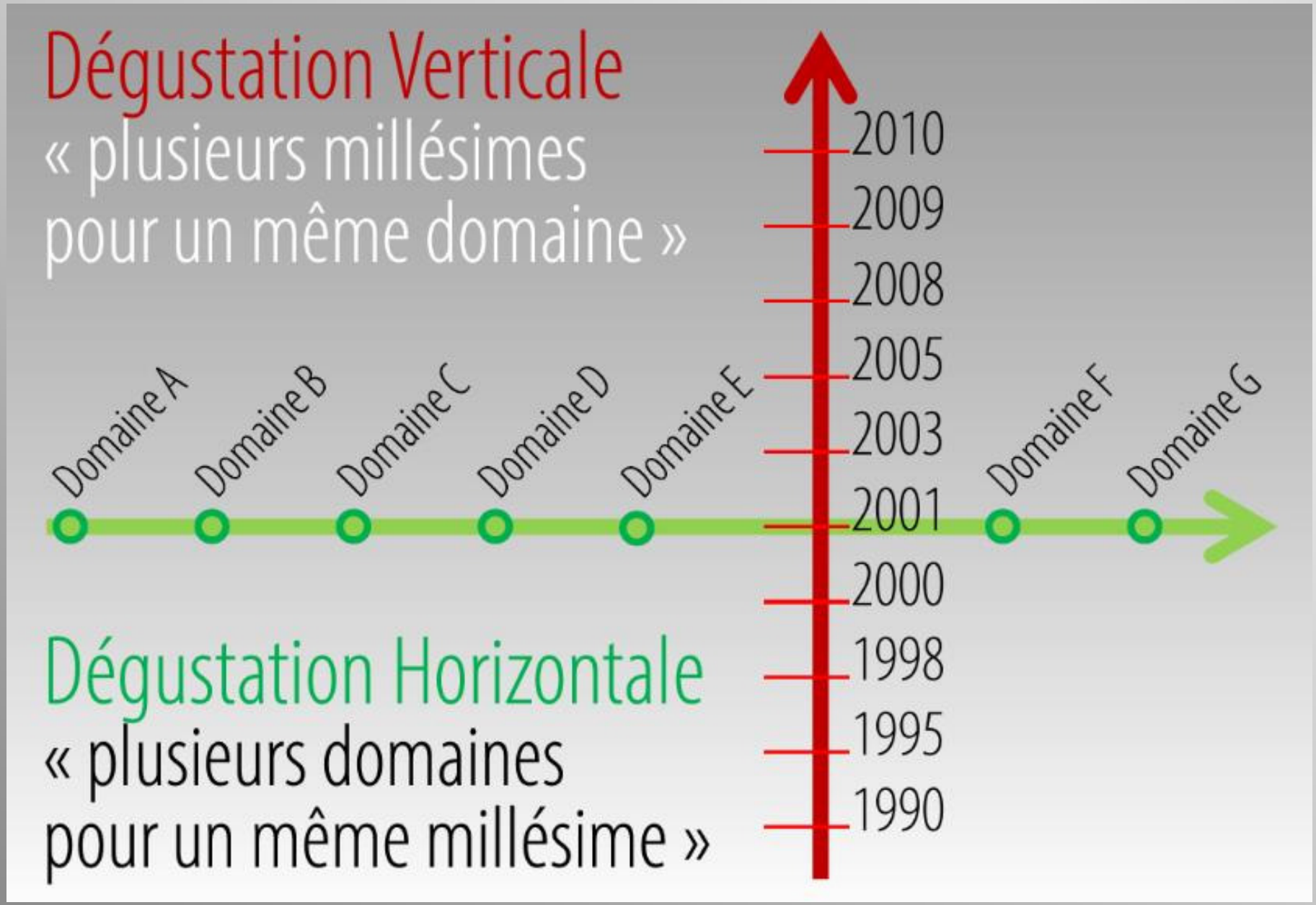
La dégustation

Verticale, Késako ?



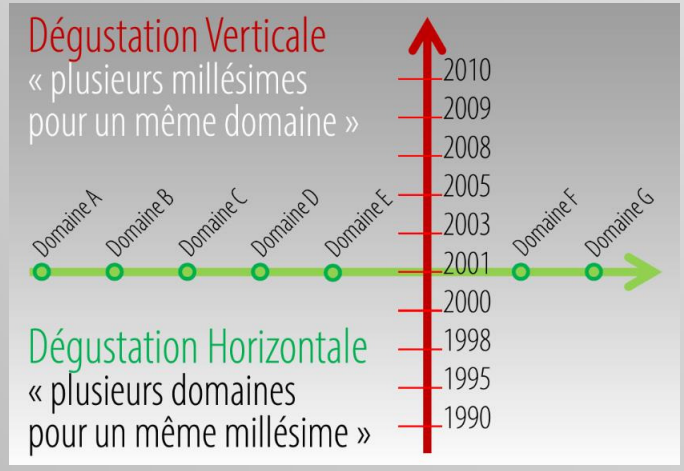
Verticale Pomerol

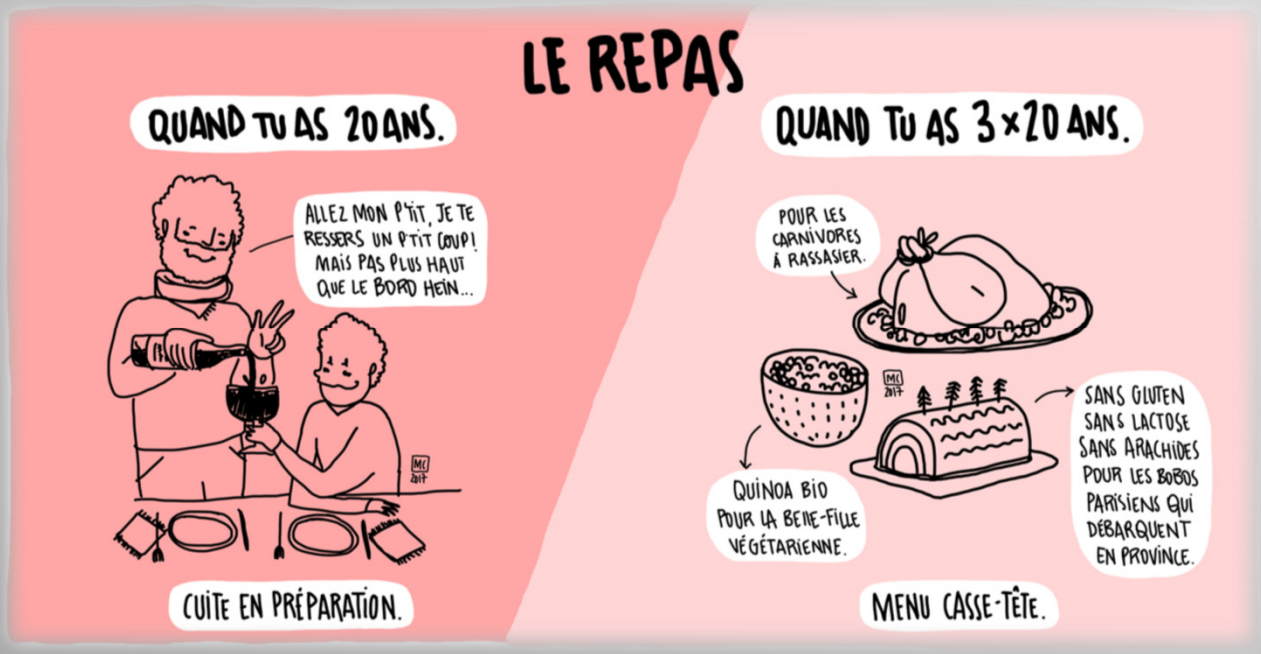
Horizontale, Késako ?

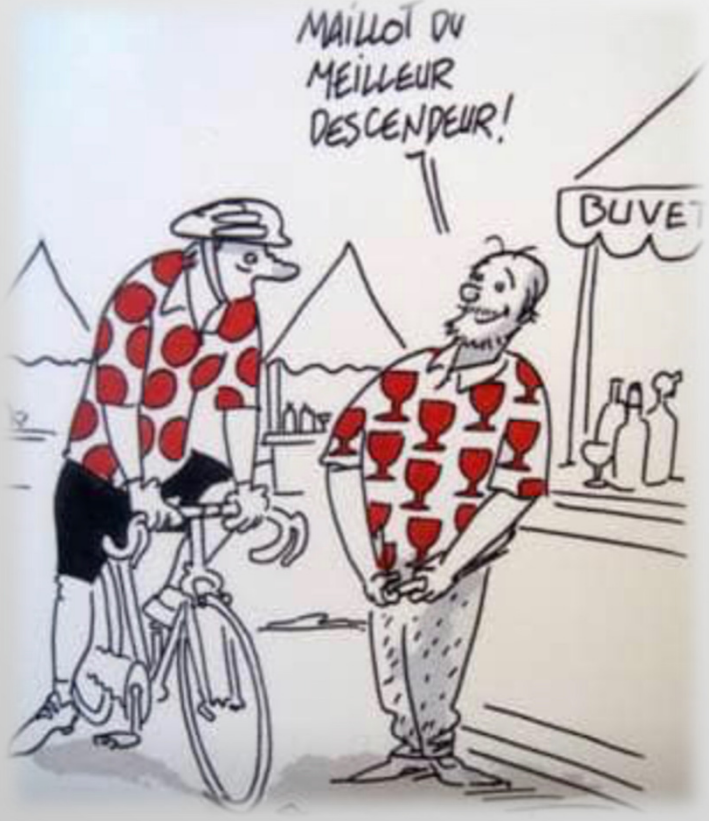


Verticale Pomerol

Verticale, Horizontale , on refait le match !!!







Verticale Pomerol

Quand boire un vin ?

Garde, vieillissement, évolution …

Quand ouvrir ?

trop tôt fermé

à maturité bien

à l'apogée idéal

un peu trop tard déclin

vraiment trop tard passé

Verticale Pomerol

Quand boire un vin ?

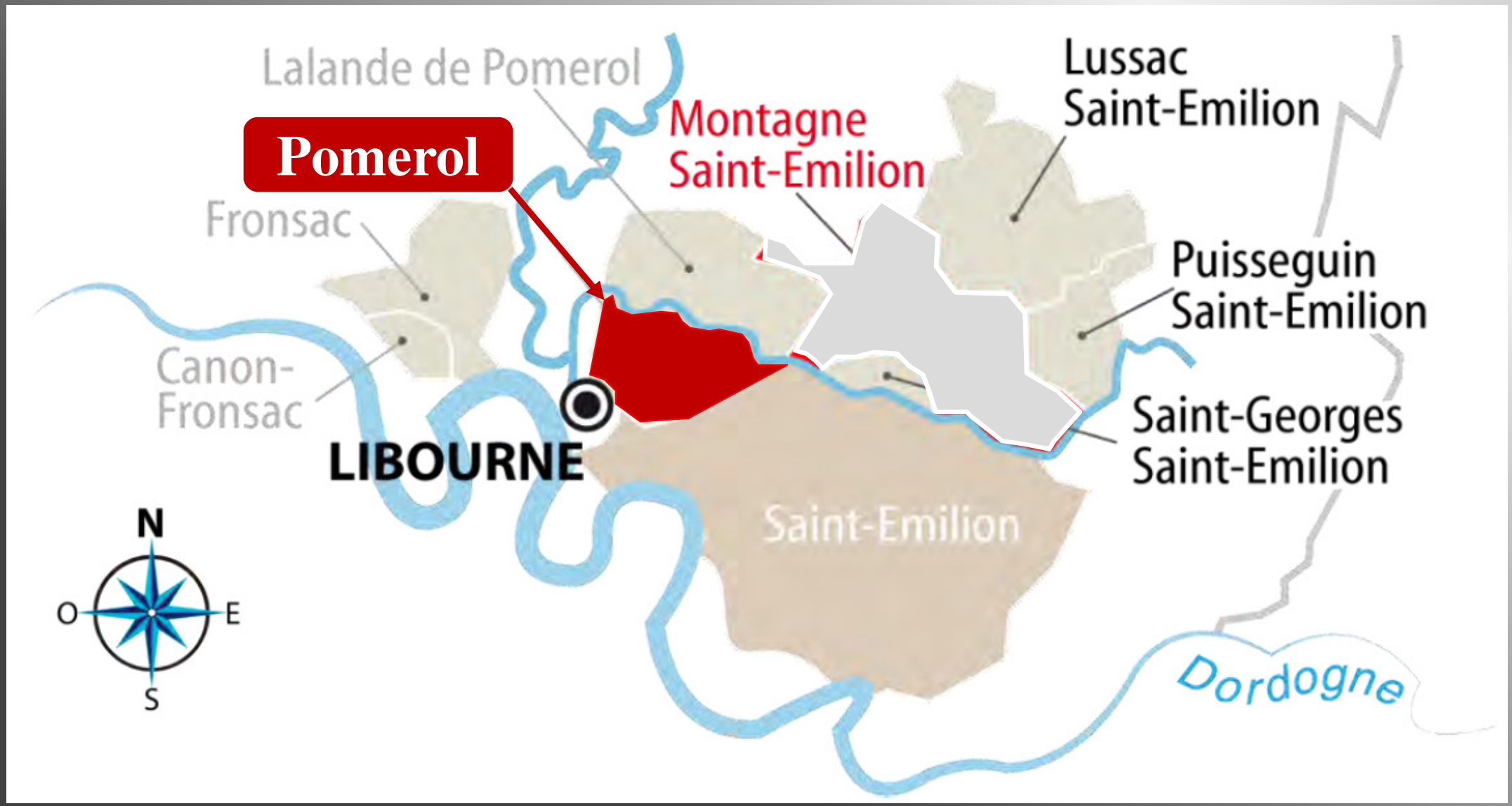
Garde, vieillissement, évolution . . .

Quand ouvrir ?

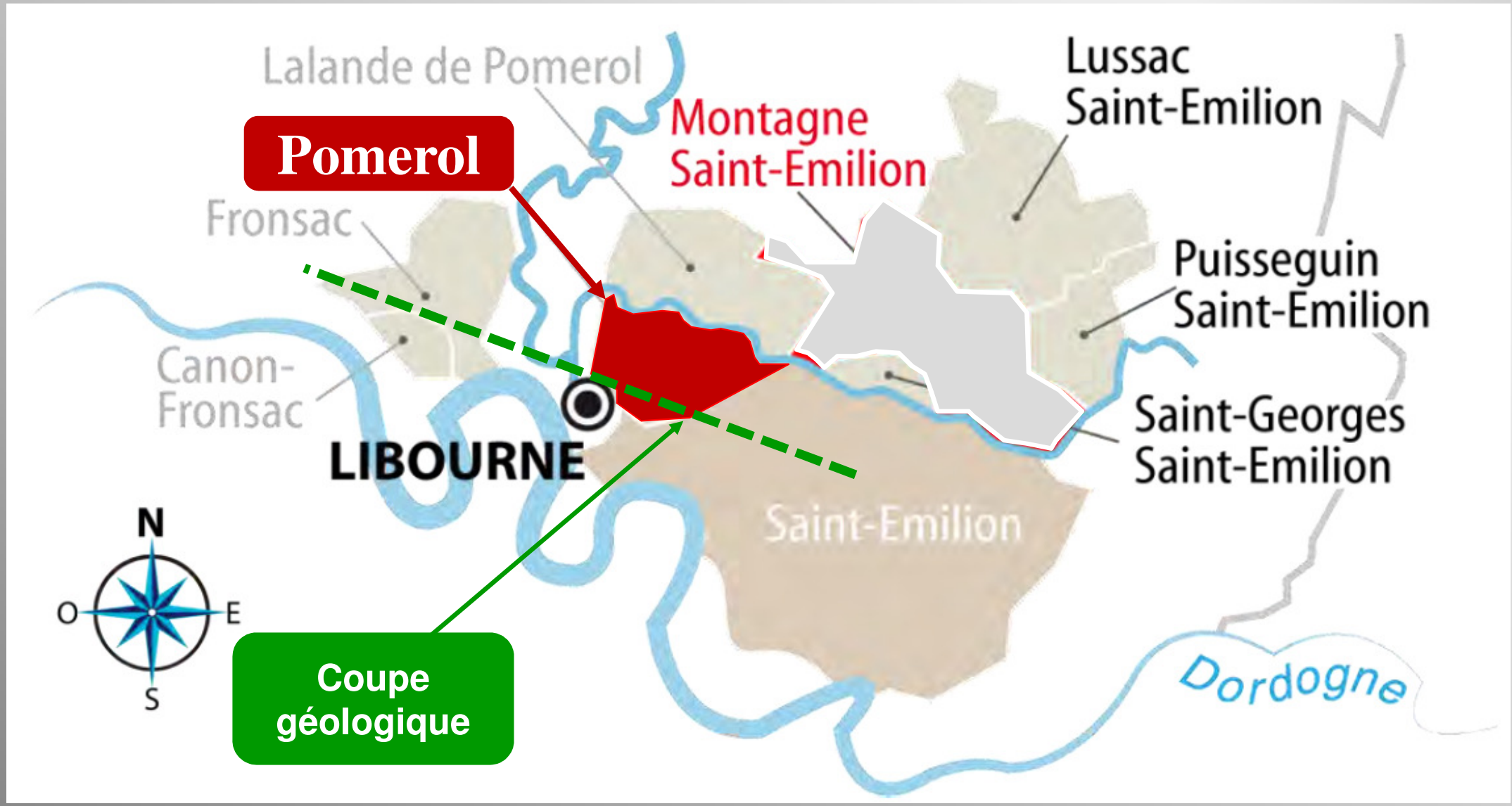
Garde **5 à 10 ans**

Apogée **7 ans**

Situation géographique



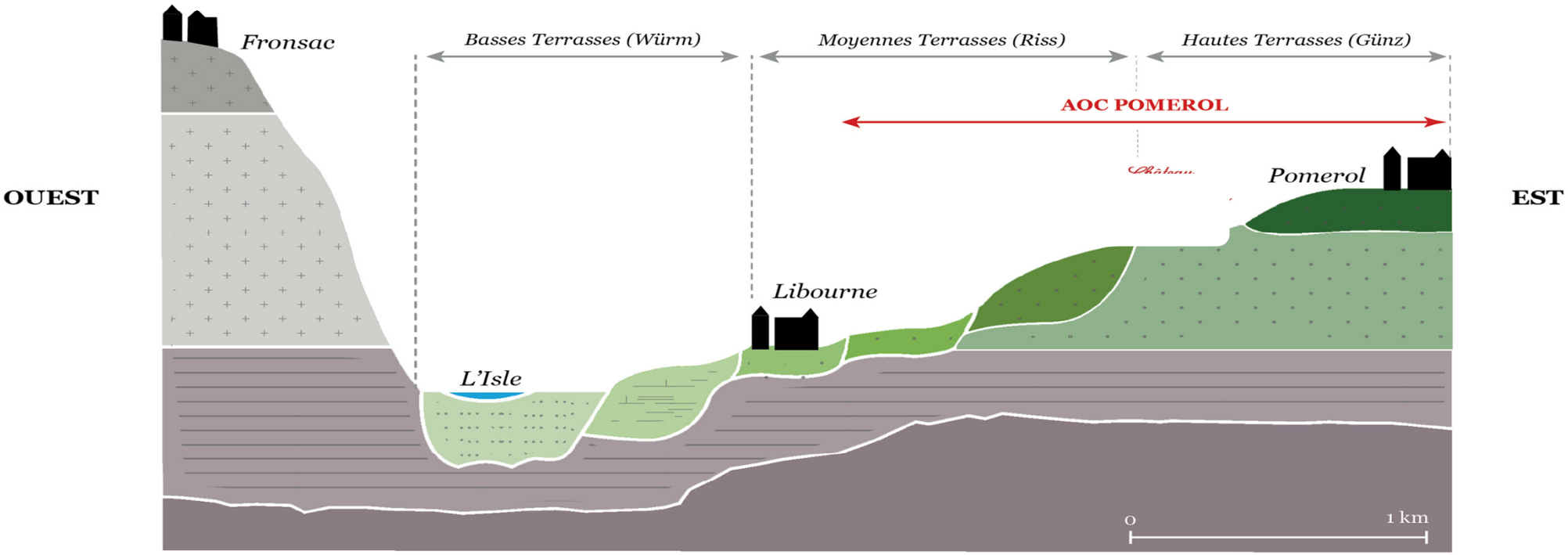
Situation géographique



Verticale Pomerol

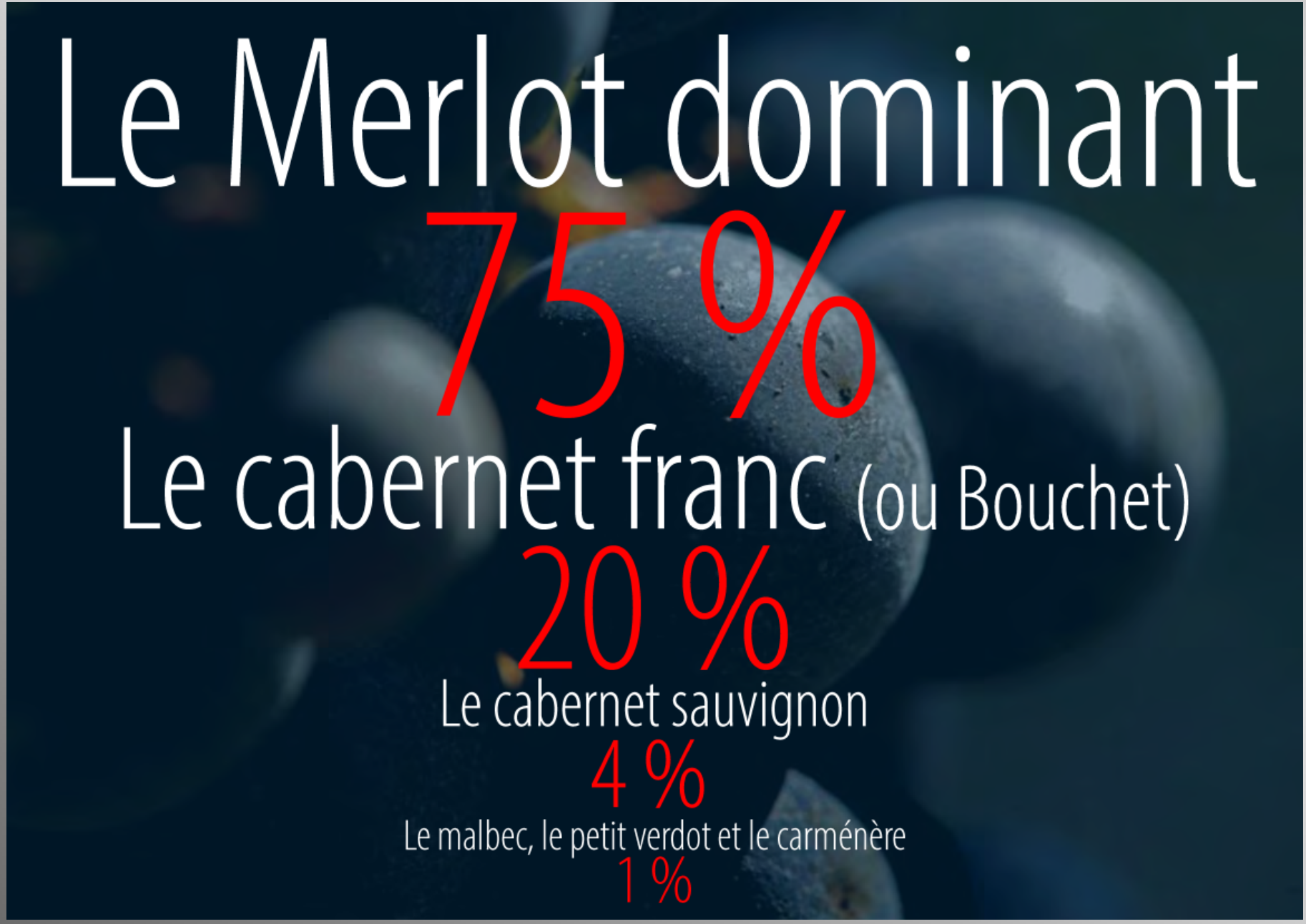
La Géologie

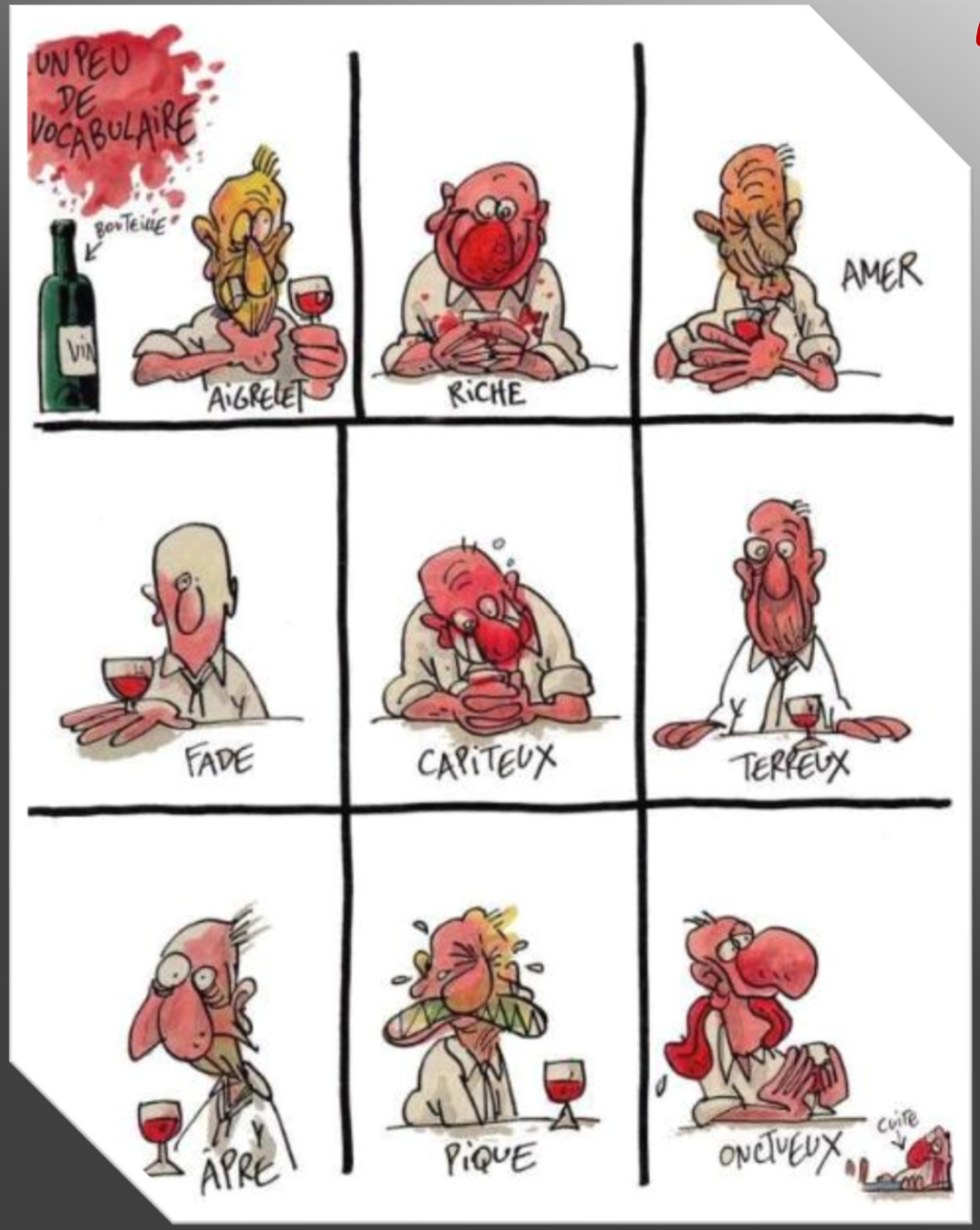
Coupe schématique de la vallée de l'Isle



Au quaternaire, lors des glaciations du Günz et du Riss, les rivières vont déposer le long de leur cour des nappes alluviales constituées de matériaux détritiques arrachés au Massif Central, ce sont des sables, des graviers, des galets rouges des graves de (quartz, silex, granites,…) de petites tailles (2 à 6 cm).

Les cépages


Le Merlot dominant
75 %
Le cabernet franc (ou Bouchet)
20 %
Le cabernet sauvignon
4 %
Le malbec, le petit verdot et le carménère
1 %



Merci de votre attention ...

Maintenant place à la dégustation !

La *dégustation* …

Indices …

Verticale Pomerol

Indices …

3 périodes de la vie
Naissance/jeunesse
Maturité / apogée
Déclin / vieux
Trop vieux / mort
1
2
3
5 ans
10 ans
15 ans
20 ans

Indices …

Naissance/jeunesse	Maturité / apogée	Déclin / vieux	Trop vieux / mort

Couleur
Intensité

Grenat foncé → pâle

Arômes

Fruits frais → perdus

Tanins
Acidité

Puissance
et fraîcheur → plat

Indices …

Arômes

Pas d'arômes boisés
(Élevage en cuve inox)

Maturité / apogée | **Déclin / vieux** | **Trop vieux / mort**

Arômes du MERLOT

(80%)

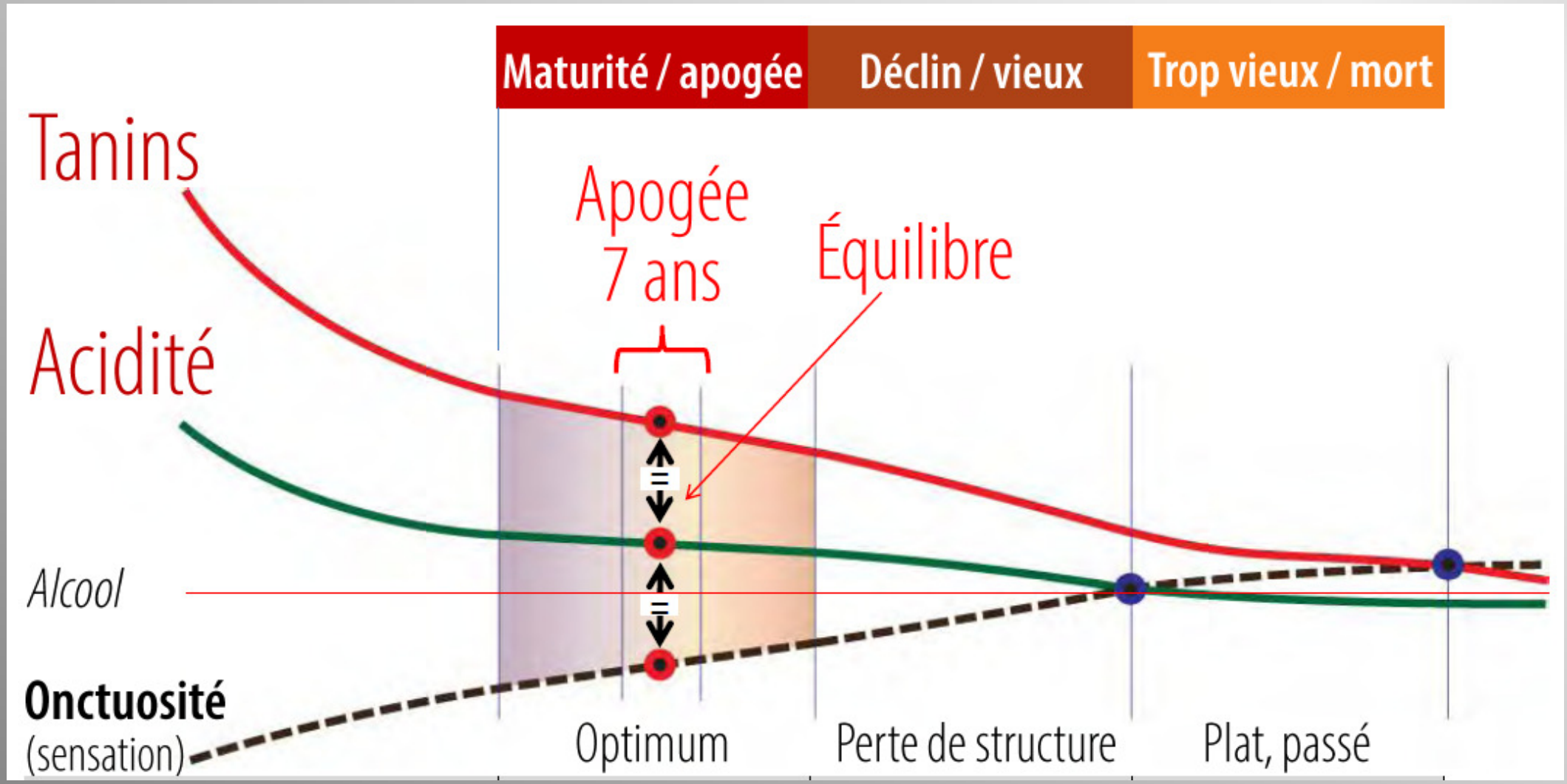
Fruits rouges et fruits noirs bien mûrs, pruneau,
prunelle, rose, violette, fraise écrasée

Arômes tertiaires

1 ou 2 arômes

4 arômes et +

Indices …


Maturité / apogée
Déclin / vieux
Trop vieux / mort
Tanins
Apogée
7 ans
Équilibre
Acidité
Alcool
Onctuosité
(sensation)
Optimum
Perte de structure
Plat, passé

Les vins …

1995
PETRUS
POMEROL
1992
PETRUS
POMEROL
1994
PETRUS
POMEROL
1988
PETRUS
POMEROL
1989
PETRUS
POMEROL
1980
PETRUS
POMEROL
1993
PETRUS
POMEROL
1987
PETRUS
POMEROL

Euh … Les vins, les vrais …

- 1 - Château L'évêché Pomerol 2008
- 2 - Château L'évêché Pomerol 2012
- 3 - Château L'évêché Pomerol 2013
- 4 - Château L'évêché Pomerol 2014
- 5 - Château L'évêché Pomerol 2015
- 6 - Château L'évêché Pomerol 2016

Un peu d'histoire …

Maison François Janoueix

Historique

> Originaire d'un village du centre de la France, en Corrèze, c'est en 1898 que F. JANOUEIX implanta sa propre entreprise à Margaux, dans le Médoc.

De nos jours, la Maison François JANOUEIX restée une entreprise familiale, est installée à Libourne, sur les bords de la rivière Dordogne, au cœur des vignobles bordelais.

L'équipe compte environ 40 personnes. L'entreprise fournit quelque 50.000 clients particuliers et professionnels. Ses vins sont présents sur les cartes des meilleurs restaurants parisiens et européens.

Notre métier : vigneron

Avant d'être marchands ou éleveurs de vins, nous sommes surtout des vignerons.

Nous cultivons nous-même nos parcelles de vignes et vivons exclusivement, de la vigne et du vin. Ce métier demande un dur labeur, de la ténacité et une exigence de tous les instants.

Un peu d'histoire …

Verticale Pomerol

Un peu d'histoire …

> Chargé d'histoire, le vignoble du Château l'Évêché – Pomerol est situé sur le chemin de Saint Jacques de Compostelle, au cœur du vignoble de Pomerol.

Informations techniques :

- **Description du vignoble** : il occupe de légères pentes sablo-graveleuses créées par l'érosion de l'Isle affluent de la Dordogne. L'exposition est idéale : orientation plein Sud. L'âge moyen de la vigne est d'environ 50 ans.
- **Encépagement** : typique des grand vins de Pomerol : 90% Merlot, 10% Cabernet Franc.
- **Conduite de la vigne** : une viticulture moderne et adaptée à chaque parcelle permet d'amener la récolte à parfaite maturité. La fertilisation, la protection sanitaire, les travaux en vert, le suivi de la maturité et la date des vendanges sont raisonnés à la parcelle. Deux semaines avant les vendanges, des tris successifs dans les vignes permettent d'éliminer la pourriture ou les raisins verts
  Dans leur jeunesse, les vins du Château l'Évêché – Pomerol sont d'une belle couleur sombre aux reflets violacés, en bouche, c'est l'équilibre et l'harmonie.

Verticale Pomerol

Nous utilisons des engrais naturels, les traitements ne sont pas systématiques, mais ne sont faits qu'en cas de besoin et sont adaptés aux conditions climatiques et à l'état sanitaire de la vigne.

> Comme pour beaucoup de Grands Crus classés, la recherche de la meilleure qualité a pour conséquence des rendements maîtrisés, des quantités limitées, qui sont à l'opposé d'une agriculture intensive.

Une agriculture responsable

Nous pratiquons une agriculture dite « raisonnée » : cette agriculture peut faire usage de produits phytosanitaires, mais de manière réfléchie et restreinte.

Afin de limiter le développement d'insectes nuisibles pour nos vignobles, nous pratiquons la confusion sexuelle et avons recours à des auxiliaires de culture.

Nous observons régulièrement la microfaune de nos parcelles et privilégions toujours les méthodes alternatives, la grande majorité de nos traitements sont utilisés en bio (cuivre, souffre, etc.)

Aussi, nous privilégions et généralisons des méthodes de culture et des pratiques préventives et curatives naturelles.

Le travail des sols

L'équilibre est le maître mot d'une production axée sur le respect des valeurs du terroir. Un entretien traditionnel des sols pour en favoriser la vie microbienne. Nous enrichissons chaque année nos sols en leur apportant des fumiers et du compost.

Les vins François Janoueix ne contiennent pas d'OGM.

Les vignes sont fertilisées avec des fumiers de bovins nourris naturellement sans OGM ; les pailles et les foins servants à la fabrication de ces fumiers sont également non OGM, d'origine naturelle.

Nos vins répondent à la norme d'agriculture biologique pour la contenance en sulfites, cependant la loi européenne oblige tous les vins à la mention « contient de sulfites »

Nos vins ne contiennent pas d'exhausteurs de gout, ni d'édulcorants artificiels.

Maison Soulat