

LALANDE DE POMEROL

« LA CURE » 2018

Château Tournefeuille



Situation : Le Château Tournefeuille est admirablement situé sur le haut d'un éperon argilo-graveleux dont le magnifique panorama couvre les grands crus de Pomerol et Saint-Emilion. Ce coteau domine la vallée de la Barbanne, petite rivière délimitant Néac de Pomerol et offre aux visiteurs de Tournefeuille une vue symbolique sur le plateau de Pétrus.

Le vignoble s'étend sur 17 hectares autour du château. Acquis par François Petit en 1997, c'est désormais son fils Emeric qui est aux manettes de ce domaine méconnu mais extrêmement qualitatif. Aujourd'hui 50% du vignoble est en conversion biodynamie et 50% en culture raisonnée.

Encépagement : Merlot 83%, Cabernet Franc 17%.

Terroir : Côte argilo-graveleuse dont 40% de concentration en argiles.

Température de Service : 17 à 18°C. Passage en carafe recommandé

Potentiel de Garde : 2028 voir plus dans de bonnes conditions

Observations : D'une attaque marquée par la rafle, le nez très élégant mais encore fermé gagne en raffinement à l'aération. Il développe un bouquet de groseilles relevées et de framboises avec des notes de girofle. Il surprend par son intense minéralité et ses notes ferrugineuses. Le tout est enveloppé par un beau respect du fruit qui adoucit l'ensemble.

La bouche riche et fine souligne un bel équilibre. Elle évolue sur un registre de fruits noirs juteux rehaussés par des notes de poivre noir. La finale est longue et tendre, porteuse d'un très bel avenir sur ce millésime.

Quelques accords : Côte de Bœuf grillée aux sarments, Pigeonneau farci au foie gras, Cèpes justes snackés au beurre...

