

LALANDE-DE-POMEROL

## TECHNISCHE DATEN - JAHRGANG 2009

Alkohol	:	13,4	%
Flüchtige Säure	:	3,30	g/l
Restzucker	:	2	g/l
Extraktstoffe	:	27,9	g/l
Freie SO <sub>2</sub>	:	0,020	g/l
Ertrag pro Hektar	:	50	Hektoliter/ha
Bepflanzungsfläche	:	21	Hektar
Rebsorten	:	Merlot - 80 %, Cabernet Franc + Cabernet Sauvignon 20%	
Ph	:	3,54	
Durchschnittsalter des Weinbergs : 25-30 Jahre			

- Bodenbeschaffenheit** : saurer Lehmboden + Kies + eisenhaltiger Sandstein, vor Ort Eisenschlacken genannt
- Die Lage** : eine Hochebene (angeschwemmte Terrasse aus dem Quartär) 39 M., die eine maximale Sonneneinstrahlung sichert und den Atlantik-Einfluss durchdringen lässt
- Pflege im Weinberg** : viermaliges Pflügen (ohne chemische Unkrautvernichtung), mit Weinstockpflege von Hand, Ausschneiden der Fruchtaugen und grüne Weinlese
- Die Weinlese** : die Weinlese und die Auslese auf Sortiertisch von Hand, erfolgt vom 24. September bis zum 2. Oktober beim höchsten natürlichen Reifegrad : die Traubenschale und Kerne sorgen für milde Tannine und Anthocyane, die zusammen mit dem Fruchtzucker einen guten ausgewogenen Wein garantieren.
- Die Weinbereitung** : klassisch, langsame Maischevergärung bei eingetauchtem Trester (21 Tage)
- Reifungsprozess/Ausbau** : zwölfmonatige Reifung in demi-muids (600 l fassende französische Eichenholzfässer von 5 cm Stärke). Jährlich höchstens 10% Erneuerung. Das Ziel dieser demi-muids ist die langsame Oxydation durch die Holzporen und nicht der Holzgeschmack selber. Klärung durch fünfmaliges Abziehen.

### 2009 : IM ÜBERFLUSS

- DIE SAISON** - angenehm frühzeitig und warm, unterbrochen von willkommenen kleinen Schauern, eine gleichmäßige Blüte um den 30. Mai und ein anschließend sehr schöner Sommer.
- Lese von Hand unter einer wohlgesonnenen Sonne vom 24. September bis zum 2. Oktober, eine reife Frucht mit kräftiger Schale und knackigen Kernen von Toastbrotaroma.
  - Glänzende Robe von intensivem Granat mit violetten Nuancen

### DIE ANALYSE - INSTRUMENTE (kleine technische Wiederholung)

- die *Nase* informiert über *die Intensität* und *die Komplexität* des Produkts (1ste Nase am stillen Glas, 2te Nase bei kreisender Bewegung des Glases)
- der *Mund* informiert eher über „*den Körper*“: Astringenz und Bitterkeit (Qualität der Tannine), natürlicher Säuregehalt der Frucht; und den *Genussvergnügen* : Reifheit der Frucht, Zucker, Alkohol, Reifungsprozess (holz) und Eleganz – in 3 Etappen (Einsetzen, Entwicklung, Abgang)
- Diese beiden Elemente enthüllen die Nachtönung und das Ausreifungspotenzial.
- Versäumen Sie nicht die Phase „am trockenen Glas“

**DAS BUKETT** : Als Spiegelbild eines besonders günstigen Sommers herrschen die Gewürzaromen schon in der ersten Nase vor : weißer Pfeffer hinter Apfelsinenschale, danach Zimt, Muskatnuss, Nelke, Kümmel, Curry , umhüllt von Weizenmehl und Bleiminenpulver.

Im Mund wird der Überfluss der Tannine erkennbar dank der aromatischen Kräuter : Thymian, Lorbeer, Melisse, Fenchel, Sellerie, nachher Harz, Honigwachs und Honig. Quittenkonfekt und Trockenpflaume weichen dann der leichten blumigen Fülle von Veilchen, Petunie, Flieder, Myrte gefolgt von rotem Früchtekompott, Kirsche, Brombeere, Himbeere, im Finale Birne, Kastanie, Karamell, weißer Rum und leichte Noten an Teer sowie Lakritze und Mokka.

Dank eines gelungenen Gleichgewichts von tanninhaltiger Kraft und der Wärme einer perfekt reifen Traube enthüllt 2009 den Eindruck einer erstaunlichen Vollmundigkeit ohne jemals schwer zu wirken.

*Volle Entwicklung* : von 2012 bis 2018. *bei Zimmertemperatur von 16 - 18° servieren: eine halbe Stunde vorher entkorken*

CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE AU VERSO

Siège social : Château Vieux Chevrol - NÉAC - Société anonyme au capital de 38 112 €

Banque : Crédit Agricole Aquitaine compte n° 13306 00149 00726079010 49

BIC AGRIFRPP833 IBAN FR76 1330 6001 4900 7260 7901 049

R.C.S. Libourne B 332 160 431 - SIRET 332 160 431 00018 - APE 011 G - T.V.A. FR 14 332 160 431 - A.C.C. FR 93 061 E 3146

Übermäßiger Alkoholenuss ist gefährlich für die Gesundheit

„Der Wein ist unschuldig,, nur der Säuer ist schuldig“ (russisches Sprichwort)