

CHATEAU L'ENCLOS POMEROL 2009



LES ACTEURS:

PROPRIETAIRES: Stephen et Denise Adams
OENOLOGUE CONSEIL: Gilles Pauquet

LE VIGNOBLE:

SUPERFICIE: 7,5 hectares
SOLS: Graves sablonneuses sur un sous-sol argileux contenant des traces de fer.
SITUATION: Sur le coteau ouest du célèbre plateau de Pomerol, s'étendant sur trois terrasses de l'appellation.
VOISINAGE: Clos René et Château Le Pin

LA VINIFICATION ET L'ELEVAGE:

CUVES: En ciment thermorégulées et cuves inox de petites capacités
TEMPS DE CUVASON: 30 à 35 jours
ELEVAGE: 12 à 16 mois
BARRIQUES: 40 % neuves and 60 % barriques d'un an

LE VIN:

CEPAGES: 81% Merlot, 16% Cabernet Franc et 3% Malbec
PRODUCTION: 3 000 caisses

NOTES DE DEGUSTATION:

COULEUR: Robe d'un rubis soutenue légèrement grenat
NEZ: Le nez reflète un beau millésime aux parfums de cassis et de groseille, accentué d'une légère note truffée et de bois frais. La bouche est soignée, plus charpentée qu'habituellement du fait du millésime exceptionnel.
BOUCHE: La finale est belle droite avec un retour olfactif de griottes. Ce 2009 surprendra les amateurs de Pomerol habitués à un style un peu plus fin mais ils apprécieront la grande qualité des tanins et l'extraordinaire équilibre qui lui offre une élégance quasi-parfaite.

NOTES DANS LA PRESSE:

NEAL MARTIN: 89-91/100
JAMES SUCKLING: 88-91/100
BETTANE & DESSAUVE: 14/20
LE FIGARO CLUB VIN : 90-92/100
RVF : 15,5/20
DECANTER COMMENDED
