



CHÂTEAU DE BEL-AIR

LALANDE DE POMEROL



Le cru 2020 :

Au nez, le charme, la finesse et la douceur des fruits rouges mûrs et de la pêche de vigne s'expriment à l'unisson, à une senteur vanillée et légèrement fumée qui caractérise son élevage en fûts. En bouche, l'attaque est encore un peu fouguese avec une matière dense, serrée et riche qui tapisse le palais. Le développement en bouche est ample, puissant et vineux. Beaucoup de chair avec des rondeurs pleines de saveurs fruitées gourmandes s'appuient sur des tannins bien fondus qui confèrent à ce vin une opulente onctuosité accompagnée par des accents légèrement empyreumatiques. La finale est juteuse et fraîche mais ce vin mérite toutefois encore de la patience avant d'exprimer tout son potentiel.

MILLESIME 2020

Nom du Château :

Château de Bel-Air

Appellation :

Lalande de Pomerol

Nom du Propriétaire :

Amaury, Sylvie et Caroline de Laet Derache

Historique :

Cru historique mentionné dans l'édition du Feret en 1898. Depuis longtemps reconnu pour la qualité et l'exposition privilégiée de son vignoble, c'est en 2011 que Michel de Laet Derache a pour projet de restituer à la terre, qu'il vient d'acquérir, tout ce qu'elle mérite. Aujourd'hui, ses enfants Amaury, Sylvie et Caroline, reprennent les rênes du projet, heureux de perpétuer la volonté d'excellence transmise par leur père.

Situation :

La propriété est située au sud de la commune bordant l'appellation Pomerol, magnifiquement exposée à l'ensoleillement, sur un plateau sud qui descend doucement jusqu'à la Barbanne.

Superficie :

15 ha 01

Terroir :

Le sol, recouvert de grave apportée par les rivières, à l'époque quaternaire, depuis le Massif Central (autrefois volcanique), repose sur une veine d'éléments ferrugineux dont la base est argileuse.

Encépagement :

Merlot 73%

Cabernet Franc 19%

Cabernet Sauvignon 8%

Densité de plantation du vignoble :

6.000 à 6.5000 pieds/ha

Age moyen du vignoble :

44 ans

Culture du vignoble :

La culture raisonnée est entreprise avec un travail des sols ou enherbement. Toutes les façons et travaux en vert propices à une bonne maturité du raisin sont réalisés.

Vendanges :

Vendanges mécaniques avec tri de la vendange au chai.

Vinification :

En cuves béton et thermo-régulées.

Multiples petits remontages.

Macération de 20 à 30 jours selon les lots – cépage, porte-greffe, terroir et âge des vignes.

Elevage :

Une grande partie de la production est élevée en barriques pendant 12 à 14 mois : 45% barriques neuves, 45 % barriques d'un vin et 10 % barriques de 2 vins.

Production de 33HL/H

0.75L 64.820 bouteilles

0.375L 48 bouteilles

1.5L 277 bouteilles

Consultant :

François Despaigne