



CHÂTEAU BONALGUE / Pomerol

Une histoire du temps qu'il fait et du temps qui passe...

Bonalgue est un trait d'union entre générations. Témoins, le Capitaine de Napoléon qui orna la maison des armes de son régiment ou la petite fille qui y vivait avant-guerre et laissa quelques pages très émouvantes : « Je vous lègue tous mes souvenirs de ce cher Bonalgue, témoin des jours heureux de ma vie. Il y a ici, à l'ombre des cèdres du Liban, une magie qui fait vibrer les hommes et les vins. »

Terre de liberté, terroir de légende

Dès la Révolution française, les « Graves de Bonalgue » offrent – sur ce beau terroir de Pomerol – une étonnante maturité aux raisins qu'elles portent. Les techniques changent mais le geste reste ... depuis 1926 la famille Bourotte œuvre sur cette terre de liberté faisant du temps son allié et le témoin du travail accompli.

Un style et du charme !

Ce sont ses raisins cueillis à pleine maturité qui font le charme de Bonalgue. Son style : un terroir précoce, des raisins très mûrs, le côté soyeux et velouté du merlot, et son éclat aromatique. Vendangeurs, maîtres de chai, chefs de culture et propriétaires, tous nous cherchons au fil des années, à respecter cette personnalité si attachante...

AUTRES VINS DE LA FAMILLE : **Pomerol** : Clos du Clocher, Château Monregard La Croix, Château Burgrave, Château Beauséjour de Bonalgue / **Lalande de Pomerol** : Château Les Hauts-Conseillants, Château Les Hautes-Tuileries / **Lussac Saint-Emilion** : Château du Courlat, Château Les Echevins.

"Cette propriété surperformante est l'une des plus consistantes de Pomerol. Un vin toujours réussi, charnu, délicieux et hédoniste"

Robert Parker

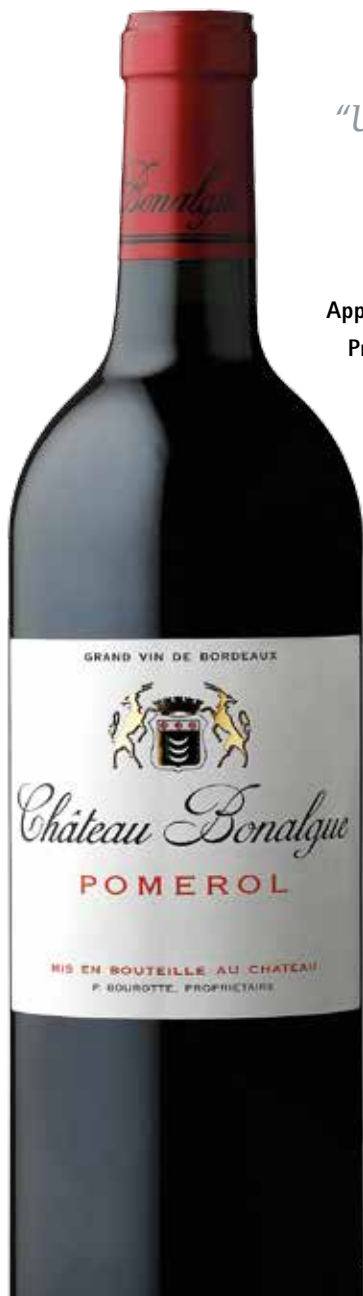
"Tout est impressionnant dans ce vin"

Vinum

"Un Pomerol qui en impose" Gault et Millau

"Le parfait archétype pomerolais"

Terre de Vins



Appellation : Pomerol

Propriétaire : Famille Bourotte

Directeur : Jean-Baptiste Bourotte

Œnologues-conseils : Équipe Michel Rolland

Orientation de la propriété : Château en viticulture raisonnée et engagé dans une politique environnementale globale.

Superficie : 9,5 hectares

Nature des sols : graves sur sol sablo-argileux

Encépagement : 95 % Merlot, 5 % Cabernet Franc

Densité de plantation : 6 000 à 8 000 pieds/ha selon les parcelles

Âge moyen des vignes : 25 ans

Taille : guyot double et guyot simple

Travail du sol : entretien mécanique traditionnel, désherbage mécanique

Travaux en vert : effeuillages manuels, éclaircissements si besoin à véraison

Vendanges : à la main en petites cagettes ; tri avant et après égrappage sur tables vibrantes

Cuves : en inox et ciment thermo-régulées

Vinification : parcellaire ; remontages manuels, pigeages et délestages si besoin, cuvaisons d'environ un mois, pressoir pneumatique, fermentations malolactiques en barriques

Élevage : 18 mois en barriques de chêne français à grains fins (50 % neuves / 50 % un vin). 1 à 2 soutirages par an en fonction de la dégustation

Production : 35 000 bouteilles/an.

