



## CHÂTEAU LES HAUTS-CONSEILLANTS / Lalande de Pomerol

### *Le songe d'un fou*

Les Hauts-Conseillants ? Le rêve d'un homme tenace, régulièrement déraisonnable, et fou de vin. Entreprendre, construire, Leopold Figeac l'a fait toute sa vie. Alors pourquoi ne pas donner corps à un projet caressé de longue date : rendre ses lettres de noblesse à un beau terroir délaissé. Nous sommes au début des années 70, à Lalande de Pomerol ; en pleine crise, il entame une révolution qualitative.

### *Lalande... de Pomerol !*

Réaménager, drainer, planter, tout s'enchaîne sur ce beau terroir de graves sablo-argileuses, consacré par la critique dès sa première récolte. De Pomerol, il tient une partie de son nom, la suavité de ses tanins et l'expérience centenaire de la famille Figeac-Bourotte sur cette appellation voisine. Tout le reste est personnalité propre, délicatesse et séduction.

### *Un coup de foudre permanent*

Presque 40 ans d'histoire prouvent que la folie des débuts était raison : la famille confirme jour après jour son attachement à un vignoble aujourd'hui à pleine maturité, et donne des ailes à son dernier-né. Aux arômes capiteux et exubérants, à ce toucher naturel soyeux, s'ajoute une recherche de profondeur et de complexité. Ainsi va l'histoire d'amour avec ce vin au charme féminin et envoûtant.

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



*“Charnu et gras !” Robert Parker*

*“Beaucoup de caractère : un grand vin”*

*Neal Martin, The Wine Journal*

*“Plein et mûr !” Wine Spectator*

*“Toujours de beaux vins” Guide Hachette*

**Appellation :** Lalande de Pomerol

**Propriétaire :** Famille Figeac-Bourotte

**Directeur :** Jean-Baptiste Bourotte

**Oenologues-conseils :** Équipe Michel Rolland

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

**Superficie :** 10 hectares

**Nature des sols :** 6 ha argilo-sableux en surface avec des graves en sous-sol (plateau de Chevrol à Néac) et 4 ha sur une étonnante croupe graveleuse contenant 10 % d'argile (à Lalande)

**Encépagement :** 90 % Merlot, 10 % Cabernet Franc

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

**Âge moyen des vignes :** 32 ans

**Taille :** guyot double et guyot simple

**Travail du sol :** entretien mécanique traditionnel, désherbage mécanique

**Travaux en vert :** éclaircissements si besoin à véraison

**Vendanges :** mécaniques avec process de tri embarqué suivi d'un tri sur table vibrante

**Cuves :** en inox et ciment thermo-régulées

**Vinification :** parcellaire ; remontages manuels, cuvaisons d'environ un mois, pressoir pneumatique

**Élevage :** 15 mois en barriques de chêne français à grains fins (1/3 neuves, 1/3 un vin, 1/3 deux vins). 1 à 2 soutirages

**Production :** 50 000 bouteilles/an.

