



CHÂTEAU MONREGARD LA CROIX / Pomerol

Comme un frère

Il est des liens familiaux qui ne disparaissent pas. Comme un frère, Monregard La Croix partage avec le Clos du Clocher sa création dans les années 20 par Jean-Baptiste Audy, la même équipe technique, le même lieu d'élevage... Comme un frère aussi, il en diffère profondément par son caractère propre et son terroir à part.

L'empreinte du Merlot

Si le Clos du Clocher est d'argile, Monregard La Croix est de sable. De ces sables anciens dans lesquels le Merlot appose son empreinte et exerce avec aisance son pouvoir de séduction. Une maturité naturelle rapidement atteinte... et la finesse du grain de tanin est au rendez-vous.

Garder en mémoire

Sur ce socle de velours, s'expriment alors les nuances aromatiques d'une palette dont les Pomerol gardent le mystère. Le verre tourne dans la main, le vin aiguise notre mémoire, évoquant tour à tour la fraîcheur d'un sorbet de fruits rouges, le souvenir d'une balade en forêt, la délicatesse d'un bouquet de violette.

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

“Long, élégant, minéral. Very Pomerol!” Decanter

“De l’âme !” James Suckling

“Subtil et attractif ” Wine Spectator

*“Un Pomerol admirable.
Superbe !” Neal Martin*

*“Un pur merlot fruité et épicé, souple et rond,
aux tanins doux et veloutés” Guide Hachette*



Appellation : Pomerol

Propriétaire : Famille Bourotte-Audy

Directeur : Jean-Baptiste Bourotte

Cœnologues-conseils : Équipe Michel Rolland

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

Situation géographique : Plateau de Pomerol

Superficie : 1,30 hectares

Nature des sols : sablo-argileux avec des graves en surface

Encépagement : 100 % Merlot

Densité de plantation : 6 500 pieds/ha

Âge moyen des vignes : 34 ans

Taille : guyot double et guyot simple

Travail du sol : entretien mécanique traditionnel

Travaux en vert : effeuillage manuel en plusieurs passages, éclaircissages 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 et de petites capacités

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

Élevage : 18 mois en barriques de chêne français à grains fins (30% neuves / 70% un vin), 1 à 2 soutirages par an en fonction de la dégustation

Production : 6 000 bouteilles/an.

