



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

Cœnologues-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.

