



CHÂTEAU
SERGANT

LALANDE DE POMEROL

CHÂTEAU SERGANT

LALANDE DE POMEROL



LA RONDEUR DU MERLOT.

LALANDE DE POMEROL.

L'appellation est située sur un des voies de pèlerinage qui menaient à Saint Jacques de Compostelle. Les chevaliers de Saint Jean de Jérusalem y édifièrent aux XI/XII^{ème} siècles des refuges et des hospices pour les pèlerins.

Les traces de culture de la vigne remontent au X^{ème} ou XI^{ème} siècle.

Bien que séparée de Pomerol par le ruisseau de la Barbanne au Sud, les sols des deux appellations sont très proches et constitués en majorité de graves, de sable et d'argile. Autour du village de Néac, nous trouvons la même argile bleue, caractéristique du plateau noble de Pomerol. La topographie entre les deux est aussi dans la continuité, formée par un plateau qui s'élève depuis la vallée de la Barbanne.



Le vignoble de Château Sergant est la propriété de la famille Helfrich depuis 2012. La propriété est située sur la partie Est, avec plus de graves et de sable. Le style du vin frais, élégant.

L'encépagement moyen de l'appellation est composé d'une majorité de Merlot, environ 80%. La spécificité de Château SERGANT est 100% cépage Merlot.

L'appellation Lalande de Pomerol est une référence pour la qualité des vins produits et pour les contrôles mis en place pour garantir la meilleure qualité. L'union des producteurs a créé son propre bureau de contrôle « Qualityvin » et une charte environnementale avec une mention spéciale pour le « zéro résidus ».

L'équipe de Château SERGANT s'inscrit totalement dans cette démarche.

*“ Un grand vin,
entre finesse et équilibre.”*

C'est la description donnée par **Vincent Cachau, œnologue de la propriété**, pour décrire le style de Sergant. Vincent et son équipe s'appuient sur les conseils et l'expérience **d'Hubert de Boüard**. L'objectif est d'apporter les meilleurs soins au cours des différents travaux, dans le respect de l'expression du terroir.

Le travail au vignoble et toutes les actions jusqu'à la mise en bouteilles au château sont menés en Agriculture raisonnée. Nous pratiquons une viticulture de précision.

Les évolutions climatiques nous ont amené depuis 2016 à mettre en place un **programme de replantation jusqu'en 2021** pour sélectionner le porte greffe le plus adapté et pour augmenter la **densité de 5500 pieds à 6666 pieds**. L'objectif est d'avoir moins de grappes par pied, de forcer les racines à s'enfoncer davantage par la densité, pour trouver la fraîcheur et les éléments nutritifs et minéraux qui vont lui permettre de passer les périodes de sécheresse et de chaleurs sans altérer la qualité et la quantité.

En 2021 nous aurons adapté 50% du vignoble.



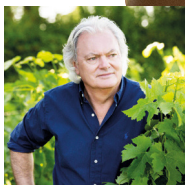
Toujours avec les mêmes objectifs, nous pratiquons **l'enherbement sélectif et concurrentiel** avec la vigne, entre rangs depuis 2013, **l'effeuillage raisonné au levant dès la fin de la floraison**. Au moment de la taille, nous raisonnons le nombre de grappes par pied, en limitant le nombre de bourgeons.

Nous nous appuyons sur les photos satellites du parcellaire du vignoble pour adapter et raisonner la fertilisation au plus juste et selon les zones plus ou moins vigoureuses.

Nous ne pratiquons pas les vendanges vertes mais des actions ciblées et précises tout au long de l'année culturale.



Vincent Cachau



Hubert de Bouïard

Dès la fin du mois d'Août, nous suivons l'évolution de la maturité.

Les vendanges sont mécaniques avec un premier tri sur la machine à vendanger, complété par une sélection à la réception au cuvier.

La vinification est conduite dans le cuvier inox, thermo régulé autour de 25°/26° avec des remontages et des délestages adaptés au millésime. Nous dégustons tous les jours avec le consultant pour évaluer les actions à mener pendant la fermentation.

La fermentation alcoolique et malolactique terminées, le vin de **Château SERGANT** est élevé **douze mois environ en barriques**, pour une partie neuves.

Le résultat est un Lalande Pomerol complexe et élégant, fin et équilibré, mis en valeur par le 100% Merlot, par le terroir, par le travail raisonné de toute l'équipe.





“ Château Sergant se révèle fruité, complexe, avec de fins arômes de fruits noirs et de vanille. La bouche ample, équilibrée et persistante, dévoile des notes de confitures de mûres et de caramel. ”

VINCENT CACHAU

ENCÉPAGEMENT : 100% Merlot

SURFACE TOTALE : 21ha

ÂGE MOYEN DES VIGNES : 30 ans

RENDEMENT MOYEN : 53hl

DENSITÉ MOYENNE : 6 500 pieds

SOLS : Sablo-graveleux

VENDANGES : Mécaniques

**MÉTHODE DE VINIFICATION : Vinification traditionnelle
en cuves inox thermorégulées**

ÉLEVAGE : 12 mois en barriques de chêne



crusetdomainesdefrance.com