

CLOS BEAUREGARD



P O M E R O L



POMEROL, UNE APPELLATION CHARGÉE D'HISTOIRE

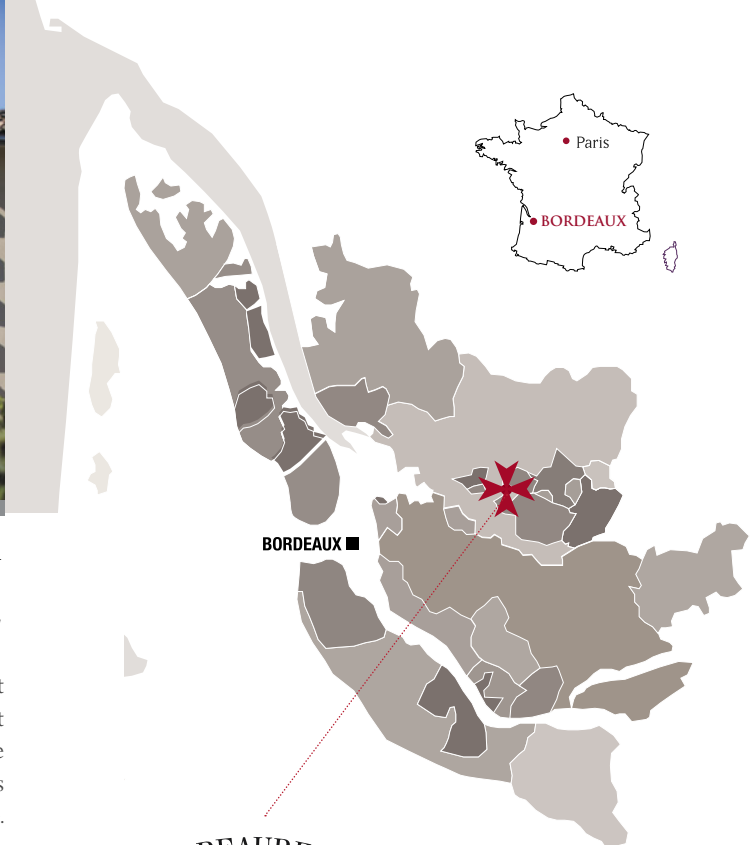
Le nom POMEROL est associé aux plus grands vins du monde, par son histoire et par ses vignobles. Sa reconnaissance internationale est aussi grande que sa surface est petite (environ 800 hectares, moins de 1% du vignoble bordelais ou une moyenne de 6 hectares par exploitation). Ce plateau magique, s'étend en terrasses successives vers la vallée de l'Isle.

Pomerol, c'est l'artisanat haut de gamme, de réputation mondiale.

Les romains avaient déjà identifié le potentiel de ce terroir. Le poète-viticulteur Ausone empruntait une des deux voies antiques romaines qui sillonnaient ce superbe plateau pour aller à sa villa. Par la suite, les Hospitaliers de Saint Jean de Jérusalem s'implantent après les ravages de la guerre de Cent Ans. En plus de la culture de la vigne, ils accueillent les pèlerins en route vers Compostelle, dans un superbe « hospice », hélas disparu. Ces pèlerins découvraient à l'occasion de cette halte les vins de Pomerol, fort appréciés.

Le phylloxéra interrompit la dynamique exceptionnelle de cette région viticole. Il fallut attendre l'entre-deux-guerres pour voir un nouveau développement de la viticulture et pour redécouvrir l'opulence des Merlots et la spécificité de ce terroir formé de graves argileuses ou sablonneuses, de « crasse de fer » ou d'argile bleue sur le haut du plateau.

La Confrérie des Hospitaliers de Pomerol s'attache à maintenir et encourager les traditions d'un vignoble réputé dont ils sont les protecteurs et les ambassadeurs dans le monde entier. On trouve encore à Pomerol d'anciennes bornes du domaine de la Commanderie des Hospitaliers sur lesquelles est sculptée la Croix de Malte.



CLOS BEAUREGARD



P O M E R O L

La famille Helfrich s'est investie dans ce jardin en 2011. Accompagnée de Vincent Cachau l'œnologue de la propriété, elle s'appuie sur les conseils de Michel Rolland pour prendre le plus grand soin du vignoble et des chais dans l'objectif d'obtenir les meilleurs crus.

UN TRAVAIL DE PRECISION

Les 6 hectares de vignes, étaient rattachés au Château Beauregard jusque dans les années 30. Le vignoble est planté uniquement du cépage Merlot sur un sol sableux argileux avec des veines de « crasse de fer », et une densité de 6666 pieds par hectare. La cave de vinification et le chai d'élevage sont mitoyens. **Le travail à la vigne est minutieux, tout en précision comme l'exige les plus grands vins.**

Le mode de culture est en viticulture raisonnée, avec une certification HVE3 (Haute Valeur Environnementale) et SME.



Vincent Cachau - Œnologue du Clos Beauregard

Vincent Cachau est depuis plusieurs années notre œnologue et directeur d'exploitation des propriétés bordelaises du Groupe Les Grands Chais de France.



DES VIGNERONS EXPERTS ET PASSIONNÉS ...

Vincent Cachau et son équipe sont tous les jours à l'écoute de ce jardin. Michel Rolland, consultant, expert et ambassadeur du vin nous accompagnent depuis 2011 avec son équipe à chaque millésime. **Ensemble, ils agissent avec l'obsession de faire au mieux pour protéger la biosphère et pour amener jusqu'aux vendanges un raisin à maturité, sain, naturel qui sera ramassé de la manière la plus douce possible, à la main.** L'effeuillage et l'éclaircissage (vendange en vert) sont pratiqués tous les ans de façon raisonnée.

Le raisin est récolté à la fin du mois de septembre. Il faut 4 jours pour vendanger à la main.

Les grappes sont triées une dernière fois en arrivant à la cave, avant d'être mises dans des petites cuves inox pour la fermentation alcoolique et malolactique.



CHAQUE BARRIQUE
EST CHOYÉE ET
TRAVAILLÉE POUR
TIRER LE MEILLEUR
DU RAISIN



Clos Beauregard a toutes les attentions de chacun pour protéger le plus possible le fruit. Nous pratiquons une vinification classique adaptée au millésime. Remontages et délestages permettent d'optimiser les échanges entre le jus et le marc.

Le délestage permet de « casser » le marc qui se trouve dans la cuve après en avoir sorti le jus. Le mût en cours de fermentation coule à travers ce marc pour en extraire le

meilleur, fruit, couleur, opulence et richesse. Cette opération délicate et douce favorise l'extraction de la couleur et des tanins.

Le vin est ensuite **élevé en barriques neuves de chêne Français**. Il y révélera son caractère et développera une jolie structure.





UN VIN D'UNE FINESSE REMARQUABLE

Le style de Clos Beauregard est marqué par la gourmandise et la rondeur du Merlot. La bouche est persistante avec des arômes de confiture de myrtille et de vanille, la finale est charmeuse, équilibrée, élégante et laisse deviner un bon potentiel de garde. C'est un cru plein de chair et de charme.

Surface
6 hectares

Age moyen des vignes
24 ans

Densité moyenne
6666 pieds/hectares

Rendement moyen
49 hectolitres/hectares

Assemblage
100% Merlot

Vendanges
manuelles

Vinification
traditionnelle

Elevage
12 mois en barriques
(50% neuves, 50% d'un an)



crusetdomainesdefrance.com