Wijnfiche

Château La Fleur-Pétrus Pomerol France (POMEROL) — 2017

Domaine

Ch. Lafleur Pétrus

Château La Fleur-Pétrus est un des vignobles les plus réputés de Pomerol. Cette propriété historique, dont les parcelles étaient situées aux lieux-dits 'Pétrus' et 'La Fleur', prit son nom au 18e siècle. Jean-Pierre Moueix, établi depuis 1937 à Libourne, devina très tôt l'excellente qualité de l'appellation Pomerol. Le Château La Fleur-Pétrus fut sa toute première acquisition en 1950. Rapidement, il acquit également le Château Trotanoy en 1953. La personnalité du Château La Fleur-Pétrus réside dans l'association des grands sols de graves et d'argile du plateau de Pomerol. Le vignoble, situé de 33 à 38 mètres d'altitude, puise son identité dans les nuances de sols et d'élévation. Les parcelles à dominante graveleuse apportent une grande élégance, alors que celles à dominante argileuse produisent des vins veloutés, denses et structurés.

Vinification

Les graves de la parcelle nord apportent une grande élégance avec des notes de cerise noire. La parcelle du centre, connue pour la chaleur qui y règne en été (lieu-dit « Tropchaud »), produit un vin de grande suavité avec un caractère de prune. Côté sud, le vin est velouté, dense et structuré avec un bouquet de mûre prononcé.

Dégustation

L'ensemble conserve l'élégance caractéristique du cru avec une structure plus apparente et une dominante de fruits noirs. Une dégustation attentive révèle une finesse et une complexité remarquables avec un soupçon de violette.

Mets adaptées

Roti de bœuf | Agneau | Cassoulet | Viande de bœuf | Sauvagine

Caractéristiques

Type: Vin rouge
Cépage: Merlot (91%), Cabernet Franc (6%), Petit Verdot (3%)
Viticulture: Traditionnel
Stocker (années): > 10
Servir à: 17-18 °C
Profil de goût: Complexe, structuré et tannins puissants

