

# POMEROL 2020

## Château L'Écuyer



**Situation :** Le Château L'Écuyer s'étend sur une surface de 18 hectares de vignes qui forment une seule unité autour du château. La grande particularité réside en ce fabuleux coteau sur lequel il se trouve juché et offre ainsi au voyageur un magnifique point de vue. Ce coteau domine la vallée de la Barbanne, petite rivière délimitant Néac de Pomerol et offre aux visiteurs une vue symbolique sur le plateau de Pétrus.

Acquis par François Petit en 1997, c'est désormais son fils Emeric qui est aux manettes de ce domaine méconnu mais extrêmement qualitatif. Aujourd'hui 50% du vignoble est en conversion biodynamie et 50% en culture raisonnée.

**Encépagement :** Merlot 90%, Cabernet franc.

**Terroir :** Argiles graveleuses et crasse de fer

**Température de Service :** 17 à 18°C. Carafage recommandée 2h.

**Potentiel de Garde :** 2026 à 2032.

**Observations :** Ce cru dévoile un nez racé empreint de complexité. Notes de baies noires, registre épicé et bois de santal se conjuguent parfaitement. La bouche se fait l'écho du nez. Le tactile d'une grande finesse dévoile des tanins présents qui laissent présager à ce cru un remarquable potentiel de garde. On sent ici la richesse du millésime où le merlot, véritable "or noir" de Pomerol, règne sans partage. Il révèle de savoureuses notes de cerise noire aux accents terreux et vanillé.

**Quelques accords :** Onglet de Blonde d'Aquitaine Cèpes à la Bordelaise, Salmis de Palombe...

