

CHÂTEAU
TAILLEFER
POMEROL

CHÂTEAU
TAUZINAT
l'Hermitage
SAINT-ÉMILION GRAND CRU

BERNARD MOUEIX

CHÂTEAU
TAILLEFER
POMEROL

2017



CHÂTEAU TAILLEFER

Propriétaires : héritiers Bernard Moueix

Origine du nom Taillefer : les anciens disaient que la charrue « taille le fer » tant elle remonte d'oxydes de fer dans le vignoble. Ces oxydes de fer ou crasse de fer sont caractéristiques de Pomerol et apportent de la complexité au vin

1923 : acquisition de la propriété par la famille Moueix

2013 : reprise de la gestion de la propriété par Claire Moueix (5^{ème} génération)

2017 : obtention de la certification environnementale HVE

FICHE TECHNIQUE

Situation : versant sud du plateau de Pomerol

Surface de l'exploitation : 12 Hectares

Cépages : Merlot 85 % - Cabernet Franc 15 %

Sol : sablo-graveleux sur assise argileuse, riche en crasse de fer

Age moyen du vignoble : 35 ans

Densité de plantation : 6060 pieds / Hectare

Techniques culturales : viticulture raisonnée, labour et enherbement privilégiés

Opérations en vert : taille en guyot simple ou double, ébourgeonnage, dédoublage, effeuillage, échardage et éclaircissage, selon la vigueur de chaque parcelle

Vendanges : sélection parcellaire, 2 tris successifs (par densité, par taille de baie)

Vinification : fermentation en cuves béton thermo-régulées, opérations de chai ajustées en fonction des dégustations

Mise en bouteille : 19 mois après la récolte

MILLESIME 2017

Dates de vendanges : du 21 au 25 septembre 2017

Elevage : en fûts de chêne français pendant 12 mois avec 60 % de barriques neuves et 40 % de barriques d'un an

Assemblage : Merlot 93 % - Cabernet Franc 7 %

Rendements : 18 Hl / Ha soit 23 000 bouteilles

Jane Anson - Decanter : 90

Adrian Van Velsen – Vvwine.ch : 89

Neal Martin – Vinous : 88-90

Chris Kissack – WineDoctor : 88-90

Yves Beck – Beckustator : 87-89

Lisa Perrotti - Wine advocate : 89-91 

« Deep garnet-purple colored, the 2017 Taillefer has a slightly closed nose, revealing crushed black plums, blackberries and licorice with touches of garrigue and tree bark. The palate is medium-bodied with a firm frame and good mid-palate weight, finishing long and savory. »