



CHATEAU
GRAND ORMEAU
LALANDE DE POMEROL

**LE CHÂTEAU GRAND ORMEAU
UN DES JOYAUX DE LALANDE-DE-POMEROL**

Le Château Grand Ormeau, dont l'origine remonte au XIXe siècle, s'étend sur la partie haute de l'appellation prestigieuse Lalande-de-Pomerol, située sur la rive droite de la Dordogne. La singularité de Château Grand Ormeau repose sur trois critères : le sol, l'encépagement, la vinification.

Terroir et climat

Sous influence du climat de l'atlantique, le Château bénéficie à la fois d'un bel ensoleillement et d'une certaine humidité favorable à la production de grands vins. Le vignoble de Grand Ormeau, s'étend sur une superficie de 14 hectares, du nord au sud. Il se singularise par un sol unique au sein de l'appellation : une nappe de graves à dominante de silex comparable à celle de Pomerol et un sous-sol argileux riche en oxydes de fer. Ce sont les fameux graves rouges appelés aussi crasses de fer. Ainsi, l'alternance de couches perméables comme les graves mêlées d'argile rouge et de sable et de couche compacte assure à la fois un drainage naturel du sol et des réserves d'eau très précieuses pendant l'été ou durant les éventuelles périodes de sécheresse. Ceci explique que certains millésimes de Château Grand Ormeau comme le 2003 se sont révélés particulièrement excellents contrairement à certains autres vins de l'appellation.

Les cépages

L'âge des vignes du Château Grand Ormeau est en moyenne de 25 ans. L'encépagement est à dominante de merlot (64 %) allié au cabernet franc (18 %) et au cabernet sauvignon (18 %). Ainsi, Grand Ormeau est issu de ces 3 cépages, l'un apportant sa rondeur et sa finesse, l'autre sa charpente et son bouquet, etc. Bien sûr, la proportion de chacun de ces cépages varie selon les millésimes.

Vinification et vieillissement

Les vendanges sont manuelles à 100%. Après le tri, consistant à éliminer les feuilles ainsi que les grappes ou les baies litigieuses, les raisins sont amenés directement à la cuve. Les vinifications sont ainsi conduites avec des règles d'hygiène et de propreté inflexibles.

Elles s'effectuent, selon les vins du domaine, en cuves inox de 80 hl ou cuves de bois de 50 hl thermo-régulées et s'accompagnent d'analyses œnologiques et de



CHATEAU
GRAND ORMEAU
LALANDE DE POMEROL

dégustations régulières orchestrées par M. Feménia, maître de chais, en étroite collaboration avec Michel Rolland.

L'élevage s'effectue dans des barriques avec entre 30 et 50% de bois neuf suivant la richesse des millésimes. Plus le vin est riche, plus il supportera le bois neuf. Les vins plus légers des millésimes moindres seraient en effet déséquilibrés par une trop forte proportion de bois neuf. Ainsi, selon les vins, le vin séjournera dans des barriques entre 13 et 18 mois.

Le Château Grand Ormeau produit ainsi 3 vins : Château Grand Ormeau et le second vin, Chevalier d'Haurange ainsi que la cuvée prestige, Cuvée Madeleine.

Contact presse : Sandra Bozzi – MCS Communication
Tél : 01 47 48 94 14 – sbozzi@mcscom.fr