



# L'éternelle création



Or, argent et bronze  
Cahier des millésimes

---

ÉDITION LIMITÉE 2016



# CHÂTEAU LA GAFFELIÈRE

## PREMIER GRAND CRU CLASSÉ

---

Premier Grand Cru Classé de Saint-Émilion, la renommée du Château La Gaffelière a traversé les siècles. Depuis quinze ans, de nombreux investissements ont été réalisés, notamment le réencépagement du vignoble engagé en 2001 et la construction d'un nouveau cuvier, inauguré en 2013, qui permet une vinification parcellaire précise. Depuis 2004, la propriété est suivie par Stéphane Derenoncourt.

---

### Vignoble

Le vignoble de 22 hectares est situé sur un terroir argilo-calcaire en côte et en pied-de-côte. L'encépagement est de 65% de Merlot, 30% de Cabernet Franc et 5% de Cabernet Sauvignon avec une moyenne d'âge des vignes de 40 ans. Le rendement est de 40 hectolitres à l'hectare environ.

### Assemblage

65% Merlot, 30% Cabernet Franc, 5% Cabernet Sauvignon

---

### MILLÉSIME 1996

#### Les Pratiques culturales

Les vignes sont taillées en Guyot Double avec des fenêtres pour mieux exposer et aérer la vendange. Les pratiques culturales sont traditionnelles et conjuguent le travail du sol et l'enherbement naturel suivant les parcelles et les expositions. Au mois de Juin, nous effectuons un effeuillage manuel afin de favoriser l'ensoleillement du raisin. Dès le mois de Juillet, un éclaircissage est réalisé pour l'obtention d'une qualité de vendange optimale (vendanges en vert). Au moment des vendanges, que nous effectuons manuellement, nous retardons la récolte au maximum suivant les conditions climatiques.

#### Conditions climatiques et vendanges

Une des caractéristiques du millésime 1996 est la maturation lente mais très régulière consécutives à des températures peu élevées en aout et particulièrement fraîches en septembre. Floraison et véraison précoces et rapides. Juin et juillet furent chauds et humides, aout orageux. L'état sanitaire des raisins était très satisfaisant à l'entrée des vendanges. On note une belle richesse en sucre des merlots et des cabernets, et d'autre part, une teneur relativement élevée en acidité.

Début des vendanges : 23 septembre

Volume moyen, qualité : très bonne

#### Vinification et élevage

La méthode de vinification est à la fois moderne et traditionnelle, avec une extraction douce menée par remontages ou pigeages. La fermentation malolactique a lieu en barriques neuves (70%) et en cuves inox. L'élevage se déroule en barriques durant 12 à 14 mois.

---

#### Commentaire de dégustation

*La robe pourpre dense dévoile des reflets framboise. Le nez présente à l'aération une superbe complexité aromatique, avec des arômes de mure, framboise, de cèdre, de vanille douce et des nuances florales et légèrement réglisses. La bouche se trouve plus en retrait en ce qui concerne les arômes. En revanche elle se montre ample, concentrée, avec des tanins solides et harmonieux.*

---



# CHÂTEAU LA GAFFELIÈRE

## PREMIER GRAND CRU CLASSÉ

---

Premier Grand Cru Classé de Saint-Émilion, la renommée du Château La Gaffelière a traversé les siècles. Depuis quinze ans, de nombreux investissements ont été réalisés, notamment le réencépagement du vignoble engagé en 2001 et la construction d'un nouveau cuvier, inauguré en 2013, qui permet une vinification parcellaire précise. Depuis 2004, la propriété est suivie par Stéphane Derenoncourt.

---

### Vignoble

Le vignoble de 22 hectares est situé sur un terroir argilo-calcaire en côte et en pied-de-côte. L'encépagement est de 65% de Merlot, 30% de Cabernet Franc et 5% de Cabernet Sauvignon avec une moyenne d'âge des vignes de 40 ans. Le rendement est de 40 hectolitres à l'hectare environ.

### Assemblage

65% Merlot, 30% Cabernet Franc, 5% Cabernet Sauvignon

---

### MILLÉSIME 1999

#### Les Pratiques culturales

Les vignes sont taillées en Guyot Double avec des fenêtres pour mieux exposer et aérer la vendange. Les pratiques culturales sont traditionnelles et conjuguent le travail du sol et l'enherbement naturel suivant les parcelles et les expositions. Au mois de Juin, nous effectuons un effeuillage manuel afin de favoriser l'ensoleillement du raisin. Dès le mois de Juillet, un éclaircissage est réalisé pour l'obtention d'une qualité de vendange optimale (vendanges en vert). Au moment des vendanges, que nous effectuons manuellement, nous retardons la récolte au maximum suivant les conditions climatiques.

#### Conditions climatiques et vendanges

1999 a été un millésime dont le climat contrasté a nécessité une grande attention et un réel savoir-faire de vigneron. Les grands terroirs ont le mieux résisté. La douceur du début d'année a permis un débourrement fin mars, avril et mai furent chaud, la floraison s'est déroulée dans de bonnes conditions : rapide, homogène, coulures rarissimes. Début août très humide et des pluies importantes sur la deuxième moitié de septembre auraient pu poser problème. Cependant grâce à la position de nos parcelles sur les côtes, aux expositions ventilées, les grappes ont peu souffert des pluies, les vents séchant l'eau sur les raisins et empêchant le développement de la pourriture. Dans la soirée du 5 septembre, un très gros orage de grêle a détruit 500ha sur St Emilion. Heureusement le secteur de la Gaffelière a été épargné. A l'approche de la maturité, la constitution des raisins était excellente.

Dates de vendanges : 15 au 28 septembre

#### Vinification et élevage

La méthode de vinification est à la fois moderne et traditionnelle, avec une extraction douce menée par remontages ou pigeages. La fermentation malolactique a lieu en barriques neuves (80%) et en cuves inox. L'élevage se déroule en barriques durant 12 à 14 mois.

---

#### Commentaire de dégustation

*Robe pourpre, rubis soutenue. Nez d'une grande expressivité, avec des arômes très élégants de fruits, de pivoine. Bouche solide, puissante, avec le même fruit que celui exprimé au nez, des tanins serrés et un boisé élégant. Un excellent potentiel.*

---



# CHÂTEAU LA GAFFELIÈRE

## PREMIER GRAND CRU CLASSÉ

---

Premier Grand Cru Classé de Saint-Émilion, la renommée du Château La Gaffelière a traversé les siècles. Depuis quinze ans, de nombreux investissements ont été réalisés, notamment le réencépagement du vignoble engagé en 2001 et la construction d'un nouveau cuvier, inauguré en 2013, qui permet une vinification parcellaire précise. Depuis 2004, la propriété est suivie par Stéphane Derenoncourt.

---

### Vignoble

Le vignoble de 22 hectares est situé sur un terroir argilo-calcaire en côte et en pied-de-côte. L'encépagement est de 65% de Merlot, 30% de Cabernet Franc et 5% de Cabernet Sauvignon avec une moyenne d'âge des vignes de 40 ans. Le rendement est de 40 hectolitres à l'hectare environ.

### Assemblage

65% Merlot, 30% Cabernet Franc, 5% Cabernet Sauvignon

---

### MILLÉSIME 200

#### Les Pratiques culturales

Les vignes sont taillées en Guyot Double avec des fenêtres pour mieux exposer et aérer la vendange. Les pratiques culturales sont traditionnelles et conjuguent le travail du sol et l'enherbement naturel suivant les parcelles et les expositions. Au mois de Juin, nous effectuons un effeuillage manuel afin de favoriser l'ensoleillement du raisin. Dès le mois de Juillet, un éclaircissage est réalisé pour l'obtention d'une qualité de vendange optimale (vendanges en vert). Au moment des vendanges, que nous effectuons manuellement, nous retardons la récolte au maximum suivant les conditions climatiques.

#### Conditions climatiques et vendanges

Pour ce millésime 2000, nous assistons à un début de printemps humide mais par la suite plus favorable notamment pour la floraison. L'été sera également chaud et ensoleillé ce qui nous laisse penser à une très belle année. Au moment des vendanges, nous arrivons à pleine maturité des baies et un état sanitaire remarquable. Ce millésime tient toutes ses promesses et laisse augurer une très bonne qualité .

#### Vinification et élevage

La méthode de vinification est à la fois moderne et traditionnelle, avec une extraction douce menée par remontages ou pigeages. La fermentation malolactique a lieu en barriques neuves et en cuves inox. L'élevage se déroule en barriques durant 12 à 14 mois

---

#### Commentaire de dégustation

*Robe dense, concentrée. Nez corpulent, de fruits rouges bien mûrs. La bouche possède de la chair et privilégie la pureté du fruit, le bois est plus en retrait. Une cuvée très engageante.*

---



# CHÂTEAU LA GAFFELIÈRE

## PREMIER GRAND CRU CLASSÉ

---

Premier Grand Cru Classé de Saint-Émilion, la renommée du Château La Gaffelière a traversé les siècles. Depuis quinze ans, de nombreux investissements ont été réalisés, notamment le réencépagement du vignoble engagé en 2001 et la construction d'un nouveau cuvier, inauguré en 2013, qui permet une vinification parcellaire précise. Depuis 2004, la propriété est suivie par Stéphane Derenoncourt.

### Vignoble

Le vignoble de 22 hectares est situé sur un terroir argilo-calcaire en côte et en pied-de-côte.

L'encépagement est de 80% de Merlot, 20% de Cabernet Franc avec une moyenne d'âge des vignes de 35 ans. Le rendement est de 40 hectolitres à l'hectare environ.

### Assemblage

90% Merlot,  
10% Cabernet Franc / 14,5%vol.

### MILLÉSIME 2009

#### Les Pratiques culturales

Taille en Guyot double et simple - enherbement des parcelles - effeuillage et vendanges en vert manuels - agriculture raisonnée.

#### Conditions climatiques et vendanges

Un début de printemps pluvieux laisse présager un millésime difficile. De plus le 12 Mai, un passage de grêle occasionnera sur le vignoble Saint-Emilionais de gros dégâts et pertes de récolte. Or, les vignes du Château La Gaffelière seront épargnées et la fin du printemps sera beaucoup plus clémente favorisant la période florale. L'été se verra régulier et chaud (contrairement au millésime 2007 et 2008) jusqu'à fin Septembre. Une vendange saine et très homogène est prête à être ramassée. Ce millésime 2009 a un très fort potentiel.

Vendanges manuelles du 29 septembre au 9 octobre 2009.

1<sup>er</sup> tri à la coupe - puis tri sur tables vibrantes.

#### Vinification et élevage

Pas de foulage - Vinification parcellaire en petites cuves inox thermo-régulées remplies par gravité.

- fermentation alcoolique avec remontages et pigeages

- fermentation malolactique 50% en cuves, 50% en barriques

Entre 12 et 14 mois en barriques de chêne français, 50% de bois neuf.

3 soutirages, collage au blanc d'œuf.

#### Commentaire de dégustation

*La robe est d'un rubis profond. Le nez évoque des fruits murs tels que le cassis et la mûre, également une note réglissée. En bouche, l'attaque est large, soyeuse suivie d'une belle trame tannique, serrée. La finale est quant à elle persistante et minérale apportant beaucoup de fraîcheur à ce millésime*



# CHÂTEAU LA GAFFELIÈRE

## PREMIER GRAND CRU CLASSÉ

---

Premier Grand Cru Classé de Saint-Émilion, la renommée du Château La Gaffelière a traversé les siècles. Depuis quinze ans, de nombreux investissements ont été réalisés, notamment le réencépagement du vignoble engagé en 2001 et la construction d'un nouveau cuvier, inauguré en 2013, qui permet une vinification parcellaire précise. Depuis 2004, la propriété est suivie par Stéphane Derenoncourt.

---

### Vignoble

Le vignoble de 22 hectares est situé sur un terroir argilo-calcaire en côte et en pied-de-côte.

L'encépagement est de 80% de Merlot, 20% de Cabernet Franc avec une moyenne d'âge des vignes de 35 ans. Le rendement est de 40 hectolitres à l'hectare environ.

### Assemblage

80% Merlot, 20% Cabernet Franc / 14%

---

### MILLÉSIME 2010

#### Les Pratiques culturales

Taille en Guyot double et simple - enherbement des parcelles - effeuillage et vendanges en vert manuels - agriculture raisonnée.

#### Conditions climatiques et vendanges

Le temps très frais de la fin de l'hiver et du début du printemps a entraîné un développement tardif de la végétation. Début Avril, des conditions plus humides au débourrement ainsi qu'une remontée des températures (17° de moyenne du 16 au 30 avril) assurent une homogénéité de la végétation. Des conditions plus fraîches et humides rendront la période florale beaucoup plus délicate, entraînant une mauvaise fécondation, une durée plus longue, associé à une forte coulure notamment sur les merlots. Le décalage perçu à la véraison se verra gommé par les conditions idéales de la période estivale. En effet, un été chaud (températures chaudes mais pas caniculaires) et un déficit hydrique important ont contribué à une maturité homogène des fruits. Toutes les conditions sont réunies à la veille des vendanges : des baies de tailles faibles dues au stress hydrique, une bonne concentration phénolique, une richesse aromatique ainsi qu'un état sanitaire irréprochable au vignoble. Ce millésime s'annonce, plus riche et plus frais aromatiquement que le précédent, d'une acidité plus marquée qui laisse augurer de beaux jours pour ce cru.

Vendanges manuelles du 23 septembre au 18 octobre 2010  
1<sup>er</sup> tri à la coupe - puis tri sur tables vibrantes.

#### Vinification et élevage

Pas de foulage - Vinification parcellaire en petites cuves inox thermo-régulées remplies par gravité.

- fermentation alcoolique avec remontages et pigeages

- fermentation malolactique 50% en cuves, 50% en barriques

Entre 12 et 14 mois en barriques de chêne français, 50% de bois neuf.

3 soutirages, collage au blanc d'œuf.

---

#### Commentaire de dégustation

*La robe est d'un rouge sombre aux reflets violines brillants. Le premier nez de violette et de framboise laisse apparaître après quelques minutes des notes de cassis, de truffe et de vanille. Après une attaque franche, le milieu de bouche dévoile la grande maturité du millésime avec une trame tannique à la fois puissante et charnue, transcendé par des notes de prune et de réglisse en rétro-olfaction. La finale quant à elle, est digne des grands terroirs calcaire, minérale et d'une grande persistance.*

---



# CHÂTEAU LA GAFFELIÈRE

## PREMIER GRAND CRU CLASSÉ

---

Premier Grand Cru Classé de Saint-Émilion, la renommée du Château La Gaffelière a traversé les siècles. Depuis quinze ans, de nombreux investissements ont été réalisés, notamment le réencépagement du vignoble engagé en 2001 et la construction d'un nouveau cuvier, inauguré en 2013, qui permet une vinification parcellaire précise. Depuis 2004, la propriété est suivie par Stéphane Derenoncourt.

---

### Vignoble

Le vignoble de 22 hectares est situé sur un terroir argilo-calcaire en côte et en pied-de-côte. L'encépagement est de 80% de Merlot, 20% de Cabernet Franc et 5% de Cabernet Sauvignon avec une moyenne d'âge des vignes de 35 ans. Le rendement est de 35 hectolitres à l'hectare environ.

### Assemblage

90% Merlot, 10% Cabernet Franc

---

### MILLÉSIME 2011

#### Les Pratiques culturales

Taille en Guyot double et simple - enherbement des parcelles - effeuillage et vendanges en vert manuels - agriculture raisonnée.

#### Conditions climatiques et vendanges

Le début de l'hiver fut froid avec des périodes neigeuses, or, Février et Mars se verront plus chauds (températures supérieures à 15°C et faibles précipitations) favorisant un réveil végétatif et un débourrement plus précoces. Ces conditions climatiques vont s'accroître dès le mois d'Avril entraînant un développement harmonieux de la végétation et une pousse très active. Dès lors, l'avance du vignoble est notable (15j par rapport à 2010), la floraison sera courte, homogène avec très peu de coulure. Ce temps chaud et sec persiste accentuant les symptômes de stress hydrique et de carences. L'épisode caniculaire du 26 Juin aura pour conséquences des phénomènes d'échaudage et de blocage sur les baies. Fort heureusement l'été sera beaucoup plus dans la norme avec une phase de maturation plus humide. A la veille des vendanges, les raisins présentent une bonne maturité au niveau des pellicules et des tanins.

vendanges manuelles du 9 au 26 septembre 2011

1<sup>er</sup> tri à la coupe - puis tri sur tables vibrantes.

#### Vinification et élevage

Pas de foulage - Vinification parcellaire en petites cuves inox thermo-régulées remplies par gravité.

- fermentation alcoolique avec remontages et pigeages

- fermentation malolactique 50% en cuves, 50% en barriques

Entre 14 et 16 mois en barriques de chêne français, 50% de bois neuf.

3 soutirages, collage au blanc d'œuf.

---

#### Commentaire de dégustation

*La robe est rouge sombre aux reflets violets.*

*Le nez évoque les fruits noirs et la réglisse, puis des notes de mûres et de pivoine à l'agitation. La bouche présente une attaque douce et soyeuse, suivi d'une trame tannique serrée et veloutée, qui n'altère en rien son élégance naturelle. La finale minérale est, quant à elle, longue et persistante en bouche.*

---



# CHÂTEAU LA GAFFELIÈRE

## PREMIER GRAND CRU CLASSÉ

---

Premier Grand Cru Classé de Saint-Émilion, la renommée du Château La Gaffelière a traversé les siècles. Depuis quinze ans, de nombreux investissements ont été réalisés, notamment le réencépagement du vignoble engagé en 2001 et la construction d'un nouveau cuvier, inauguré en 2013, qui permet une vinification parcellaire précise. Depuis 2004, la propriété est suivie par Stéphane Derenoncourt.

---

### Vignoble

Le vignoble de 22 hectares est situé sur un terroir argilo-calcaire en côte et en pied-de-côte. L'encépagement est de 80% de Merlot, 20% de Cabernet Franc et 5% de Cabernet Sauvignon avec une moyenne d'âge des vignes de 35 ans. Le rendement est de 40 hectolitres à l'hectare environ.

### Assemblage

80% Merlot, 20% Cabernet Franc

---

### MILLÉSIME 2014

#### Les Pratiques culturales

Taille en guyot double et simple - enherbement des parcelles - effeuillage et vendange en vert manuels - confusion sexuelle - agriculture raisonnée

#### Conditions climatiques et vendanges

Un printemps relativement chaud et clément a permis une belle sortie de fruits homogène, ce qui laisse augurer une belle récolte. Hélas, les conditions climatiques se sont dégradées fin juin : la succession d'épisodes pluvieux jusqu'à fin août a entraîné un étalement de la véraison. Heureusement, la première quinzaine de septembre fut chaude et sèche, ce qui permit de gommer le décalage de maturité des baies. Les très belles températures en Septembre se révèlent très favorables, un été indien inespéré après un été maussade... Les maturités ont évolué de façon idéale et l'état sanitaire du vignoble est resté remarquable. Au vue des premières analyses et dégustations de baies, le millésime s'annonce en terme de date de vendange dans la normale.

Vendanges manuelles du 22 septembre au 13 octobre 2014.

1<sup>er</sup> tri manuel à la vigne - Trieur optique au chai

#### Vinification et élevage

Pas de foulage - remplissage par gravité. Vinification parcellaire dans notre tout nouveau cuvier : petites cuves inox tronconiques inversées et thermo-régulées.

- fermentation alcoolique avec remontages et pigeages

- fermentation malolactique 50% en cuves, 50% en barriques

14 mois en barriques de chêne français, 50% de bois neuf.

Soutirage à l'esquive, collage au blanc d'œuf.

---

#### Commentaire de dégustation

*La robe est d'un rouge pourpre brillant aux reflets violines, elle témoigne d'une belle concentration des baies en arrière saison et d'une extraction modérée. Aux premières fragrances de pivoine et d'iris se succèdent des notes de mûres sauvages, de réglisse et de fraises des bois encore mariés aux arômes de torréfaction du début d'élevage. L'attaque est fraîche, la bouche équilibrée et longue. Les tanins sont doux, suaves et délicatement enrobés.*

---





# CHÂTEAU LA CONNIVENCE

## POMEROL

---

L'histoire du Château La Connivence est une histoire d'amitié, une aventure humaine où des amis œnologues décident de créer non pas « un bon vin » mais un « très bon vin ». La mythique appellation Pomerol devient le berceau de cette connivence qui unit les 3 propriétaires : Johan Micoud, ancien international de football, Matthieu Chalmé, joueur de football aux Girondins de Bordeaux et Alexandre de Malet Roquefort, propriétaire du Château La Gaffelière, Saint-Emilion 1<sup>er</sup> Grand Cru Classé.

---

### Vignoble

Superficie : 0,90 hectares  
Sol : Gravelo-argileux

### Encépagement

100% Merlot

---

### MILLÉSIME 2009

#### Viticulture

Le Château La Connivence est situé sur un superbe terroir à Pomerol. Pour honorer cette appellation, nous nous sommes engagés dans une démarche de production viticole raisonnée, respectueuse de l'environnement : les sols sont labourés de manière traditionnelle au cheval, les soins apportés à la vigne sont justifiés par l'utilisation de produits phytosanitaires très contrôlée.

#### Vinification

Le Château La Connivence est vinifié dans de petites cuves en inox d'une forme tronconique inversée bénéficiant d'une thermorégulation dernier cri. Ce nouveau cuvier permet un travail précis et adapté aux spécificités de chaque micro parcelle.

#### Élevage

Utilisation de 100% de barriques neuves de chêne Français pour la fermentation malolactique et l'élevage. Le vin se polit pendant 12 à 18 mois dans les barriques.

#### Les Vendanges

En 2009 la météo a été parfaite, un hiver pluvieux, un printemps clément et les grosses chaleurs de l'été laissent supposer un excellent millésime. Il s'agit du plus gros taux d'ensoleillement depuis 1955, les vendanges ont eu lieu le 15 septembre.

---

#### Commentaire de dégustation

*La robe brillante du Château La Connivence 2009 laisse transparaître des reflets pourpres. Au premier nez les arômes évoquent les épices, le bois de santal et la mûre suivis de notes de prune et d'olive noire synonymes d'un millésime solaire sur les graves de Pomerol. On retrouve en bouche la grande maturité de ce millésime avec une attaque soyeuse et des tannins doux et fondus, souligné de notes épyreumatiques. La finale, quant à elle, laisse présager un potentiel de garde d'une bonne dizaine d'années digne des plus grands millésimes.*

---



# CHÂTEAU LA CONNIVENCE

## POMEROL

---

L'histoire du Château La Connivence est une histoire d'amitié, une aventure humaine où des amis œnophiles décident de créer non pas « un bon vin » mais un « très bon vin ». La mythique appellation Pomerol devient le berceau de cette connivence qui unit les 3 propriétaires : Johan Micoud, ancien international de football, Matthieu Chalmé, joueur de football aux Girondins de Bordeaux et Alexandre de Malet Roquefort, propriétaire du Château La Gaffelière, Saint-Emilion 1<sup>er</sup> Grand Cru Classé.

---

### Vignoble

Superficie : 0,90 hectares  
Sol : Gravelo-argileux

### Encépagement

100% Merlot

---

### MILLÉSIME 2010

#### Viticulture

Le Château La Connivence est situé sur un superbe terroir à Pomerol. Pour honorer cette appellation, nous nous sommes engagés dans une démarche de production viticole raisonnée, respectueuse de l'environnement : les sols sont labourés de manière traditionnelle au cheval, les soins apportés à la vigne sont justifiés par l'utilisation de produits phytosanitaires très contrôlée.

#### Vinification

Le Château La Connivence est vinifié dans de petites cuves en inox d'une forme tronconique inversée bénéficiant d'une thermorégulation dernier cri. Ce nouveau cuvier permet un travail précis et adapté aux spécificités de chaque micro parcelle.

#### Élevage

Utilisation de 100% de barriques neuves de chêne Français pour la fermentation malolactique et l'élevage. Le vin se polit pendant 12 à 18 mois dans les barriques.

#### Les Vendanges

Le temps très frais de la fin de l'hiver et du début du printemps a entraîné un développement tardif de la végétation. Début Avril, des conditions plus humides au débourrement ainsi qu'une remontée des températures (17° de moyenne du 16 au 30 avril) assurent une homogénéité de la végétation. En effet, un été chaud (températures chaudes mais pas caniculaires) et un déficit hydrique important ont contribué à une maturité homogène avant les vendanges.

---

#### Commentaire de dégustation

*Issu de la sélection des plus belles vignes de la propriété, ce vin est paré d'une robe pourpre intense et violacée. Le nez riche et complexe associe des notes de fruits noirs, d'épices douces et une touche florale (oeillets). La bouche est d'une belle allure avec de l'ampleur à l'attaque, la finale se fait charmeuse avec un grain de tannins doux d'une grande élégance et subtilement racé. C'est un très beau Pomerol.*

---



# CHÂTEAU LA CONNIVENCE

## POMEROL

---

L'histoire du Château La Connivence est une histoire d'amitié, une aventure humaine où des amis œnophiles décident de créer non pas « un bon vin » mais un « très bon vin ». La mythique appellation Pomerol devient le berceau de cette connivence qui unit les 3 propriétaires : Johan Micoud, ancien international de football, Matthieu Chalmé, joueur de football aux Girondins de Bordeaux et Alexandre de Malet Roquefort, propriétaire du Château La Gaffelière, Saint-Emilion 1<sup>er</sup> Grand Cru Classé.

---

### Vignoble

Superficie : 0,90 hectares  
Sol : Gravelo-argileux

### Encépagement

100% Merlot

---

## MILLÉSIME 2011

### Viticulture

Le Château La Connivence est situé sur un superbe terroir à Pomerol. Pour honorer cette appellation, nous nous sommes engagés dans une démarche de production viticole raisonnée, respectueuse de l'environnement : les sols sont labourés de manière traditionnelle au cheval, les soins apportés à la vigne sont justifiés par l'utilisation de produits phytosanitaires très contrôlée.

### Vinification

Le Château La Connivence est vinifié dans de petites cuves en inox d'une forme tronconique inversée bénéficiant d'une thermorégulation dernier cri. Ce nouveau cuvier permet un travail précis et adapté aux spécificités de chaque micro parcelle.

### Élevage

Utilisation de 100% de barriques neuves de chêne Français pour la fermentation malolactique et l'élevage. Le vin se polit pendant 12 à 18 mois dans les barriques.

### Les Vendanges

Le début de l'hiver fût froid avec des périodes neigeuses, or, Février et Mars se verront plus chauds, favorisant un réveil végétatif et un débourrement plus précoces. Ces conditions climatiques vont s'accroître dès le mois d'Avril entraînant un développement harmonieux de la végétation et une pousse très active. L'épisode caniculaire du 26 Juin aura pour conséquences des phénomènes d'échaudage et de blocage sur les baies. Fort heureusement l'été sera beaucoup plus dans la norme avec une phase de maturation plus humide. A la veille des vendanges, les raisins présentent une bonne maturité au niveau des pellicules et des tanins.

---

### Commentaire de dégustation

*Le Château La Connivence 2011 est paré d'une robe profonde couleur rubis. Au nez des arômes de mûres et de cassis se dégagent du verre. En bouche, l'attaque est belle et ronde avec une légère sucrosité qui amène une finale tout en longueur et finement boisée. Un vin qui pourra se conserver 15 à 20 ans.*

---



# CHÂTEAU LA CONNIVENCE

## POMEROL

---

L'histoire du Château La Connivence est une histoire d'amitié, une aventure humaine où des amis œnophiles décident de créer non pas « un bon vin » mais un « très bon vin ». La mythique appellation Pomerol devient le berceau de cette connivence qui unit les 4 propriétaires : Johan Micoud, ancien international de football, Matthieu Chalmé, joueur de football aux Girondins de Bordeaux, Arnaud Witrand, courtier sur les marchés financiers et Alexandre de Malet Roquefort, propriétaire du Château La Gaffelière, Saint-Emilion 1<sup>er</sup> Grand Cru Classé.

---

## MILLÉSIME 2014

### Vignoble

Superficie : 1,14 hectares  
Sol : Gravelo-argileux

### Encépagement

90% Merlot et 10% cabernet Franc

---

### Viticulture

Le Château La Connivence est situé sur un superbe terroir à Pomerol. Pour honorer cette appellation, nous nous sommes engagés dans une démarche de production viticole raisonnée, respectueuse de l'environnement : les sols sont labourés de manière traditionnelle au cheval, les soins apportés à la vigne sont justifiés par l'utilisation de produits phytosanitaires très contrôlée.

### Vinification

Le Château La Connivence est vinifié dans de petites cuves en inox d'une forme tronconique inversée bénéficiant d'une thermorégulation dernier cri. Ce nouveau cuvier permet un travail précis et adapté aux spécificités de chaque micro parcelle.

### Élevage

Utilisation de 100% de barriques neuves de chêne Français pour la fermentation malolactique et l'élevage. Le vin se polit pendant 12 à 18 mois dans les barriques.

### Les Vendanges

La période florale s'est relativement bien déroulée, ce qui laisse augurer une belle récolte. Or fin Juin les conditions météorologiques se dégradent : une météo très humide jusqu'à fin août entraîne une forte pression des maladies cryptogamiques et un étalement de la véraison. La première quinzaine de septembre est chaude et sèche. Ces bonnes conditions permettent de gommer le décalage de maturité des baies. Au vue des premières analyses et dégustation de baies, le millésime s'annonce en termes de date de vendange dans la normale. Les très belles températures en Septembre se révèlent très favorables, un été indien inespéré après un été maussade...Les maturités évoluent et au vignoble l'état sanitaire est remarquable.

---

### Commentaire de dégustation

*Le Château La Connivence présente une robe sombre témoignant de petits rendements. Le nez, très mur, mêle aux fruits noirs des touches exotiques de fleurs, de pollen soulignées de notes fumées, typiques de la veine graveleuse des sols de la propriété. En bouche le vin se dessine en forme sphérique, de puissance moyenne avec des tannins enrobés, souples et de grande élégance. Il regorge de fruits noirs et de réglisse. La finale inspire la précision et laisse le souvenir d'un Pomerol de grande sensualité.*

---



# LA BELLE CONNIVENCE

## POMEROL

---

Le second vin du Château La Connivence s'appelle « La Belle Connivence ». Cette petite soeur du grand vin reflète la complicité, l'amitié et le lien entre les quatre amis propriétaires.

---

### MILLÉSIME 2014

#### Vignoble

Superficie : 1,14 hectares  
Sol : Gravelo-argileux

#### Encépagement

90% Merlot et 10% cabernet Franc

---

#### Viticulture

Issue des jeunes vignes de la propriété, ce second vin est le résultat d'une sélection minutieuse offrant des caractéristiques proches du grand frère tout en gardant sa personnalité propre. C'est l'opportunité pour ces vignes aussi jeunes soient-elles, de démontrer leur audace et leur pertinence en anticipant les délices que le vin produira le moment venu.

#### Vinification

Profitant du savoir faire du Château, La Belle Connivence est vinifiée comme le premier vin dans de petites cuves en inox rouge d'une forme tronconique inversée bénéficiant d'une thermorégulation dernier cri.

#### Élevage

Utilisation de 100% de barriques de chêne Français pour la fermentation malolactique et l'élevage. Le vin se polit pendant 12 à 18 mois dans les barriques.

#### Les Vendanges

La période florale s'est relativement bien déroulée, ce qui laisse augurer une belle récolte. Or fin Juin les conditions météorologiques se dégradent : une météo très humide jusqu'à fin aout entraine une forte pression des maladies cryptogamiques et un étalement de la véraison. La première quinzaine de septembre est chaude et sèche. Ces bonnes conditions permettent de gommer le décalage de maturité des baies. Au vue des premières analyses et dégustation de baies, le millésime s'annonce en termes de date de vendange dans la normale. Les très belles températures en Septembre se révèlent très favorables, un été indien inespéré après un été maussade...Les maturités évoluent et au vignoble l'état sanitaire est remarquable.

---

#### Commentaire de dégustation

*Le nez, déjà très expressif, allie les fruits frais et un boisé délicat. Comme son grand frère, il possède une robe rubis intense et présente un nez aux accents de fruits mûrs, accompagnés d'une note vanillée évoquant son élevage en cours. Ce millésime, disponible en septembre prochain, est un vin de garde qu'il faudra oublier dans sa cave durant au moins cinq, six ans. Il accompagnera merveilleusement toutes vos viandes rouges et vos fromages*

---

