



Appellation : Pomerol

Propriétaire : Famille Bourotte-Audy

Directeur : Jean-Baptiste Bourotte

Directeur technique : Cécile Dupuis

Oenologues-conseils : Michel Rolland - Christian Veyry

Situation géographique : en bordure du plateau de Pomerol

Superficie : 1,30 hectares des 5,90 que compte le vignoble

Nature des sols : sablo-argileux avec des graves en surface

Encépagement : 100 % Merlot

Densité de plantation : 6 000 à 8 000 pieds/ha

selon les parcelles

Age moyen des vignes : 34 ans

Taille : guyot double et guyot simple

Travail du sol : entretien mécanique traditionnel

Travaux en vert : effeuillages manuels,

éclaircissages si besoin à véraison

Vendanges : à la main en petites cagettes ;

tri avant et après égrappage sur tables vibrantes

Cuves : en ciment thermo-régulées

Vinification : parcellaire ; remontages manuels, cuvaisons d'environ un mois, pressoir pneumatique, fermentations malolactiques en barriques

Elevage : 18 mois en barriques de chêne français à grains fins (30 % neuves / 70 % un vin). 1 à 2 soutirages par an en fonction de la dégustation

Production : 6 000 bouteilles annuelles

CHATEAU MONREGARD LA CROIX / Pomerol

Comme un frère

Il est des liens familiaux qui ne disparaissent pas. Comme un frère, Monregard La Croix partage avec le Clos du Clocher sa création dans les années 20 par Jean-Baptiste Audy, la même équipe technique, le même lieu d'élevage... Comme un frère aussi, il en diffère profondément par son caractère propre et son terroir à part.

L'empreinte du Merlot

Si le Clos du Clocher est d'argile, Monregard La Croix est de sable. De ces sables anciens dans lesquels le Merlot appose son empreinte et exerce avec aisance son pouvoir de séduction. Une maturité naturelle rapidement atteinte... et la finesse du grain de tanin est au rendez-vous.

Garder en mémoire

Sur ce socle de velours, s'expriment alors les nuances aromatiques d'une palette dont les Pomerol gardent le mystère. Le verre tourne dans la main, le vin aiguise notre mémoire, évoquant tour à tour la fraîcheur d'un sorbet de fruits rouges, le souvenir d'une ballade en forêt, la délicatesse d'un bouquet de violette.

AUTRES VINS DE LA FAMILLE : Pomerol : Clos du Clocher, Château Bonalque, Château Beausejour de Bonalque, Château Burgrave / Lalande de Pomerol : Château Les Hauts-Conseillants, Château Les Hautes-Tuileries
Lussac Saint-Emilion : Château du Courlat, Château Les Echevins