



Château LES VIEUX ORMES
Lalande-de-Pomerol

■ Château LES VIEUX ORMES

Appellation	Lalande-de-Pomerol
Propriétaire Oenologue	Vignobles Jean-Paul Garde Yannick Reyrel
Surface plantée Types de sols	15 hectares Argilo-graveleux
Encépagement	80% Merlot - 10% Cabernet Franc 10% Cabernet Sauvignon
Age de la vigne	35-40 ans
Viticulture	Culture raisonnée Travail des sols Travaux en vert manuels adaptés aux conditions climatiques
Vendanges	Tri manuel au chai
Vinification	En cuves inox thermo-régulées

■ Historique

C'est l'une des plus anciennes exploitations familiales du Libournais, où savoir-faire et passion se transmettent de père en fils depuis 6 générations. Situé sur un terroir enviable de grosses graves et d'argile, Château Les Vieux Ormes est un bel exemple de cette appellation souvent sous-estimée.

Succédant à son père, Jean-Paul Garde prend en main la propriété en 1974. Il a l'amour du fruit et la passion du terroir, et assume sa tâche avec force, rigueur et détermination. Depuis son arrivée la propriété n'a cessé de s'améliorer (plantations de vignes, constructions de nouveaux bâtiments, applications de nouvelles technologies). Aujourd'hui, Frédéric Garde suit les traces de son père tout en bénéficiant des conseils avisés de Yannick Reyrel, oenologue.

Le vignoble, d'une moyenne d'âge de 35-40 ans, est cultivé de façon traditionnelle (labourage des sols, effeuillage manuel, vendanges vertes). Les raisins sont récoltés à pleine maturité, puis triés manuellement et vinifiés par parcelle dans des petites cuves en inox thermo-régulées afin de préserver tout le caractère du fruit.

Les vins du Château Les Vieux Ormes sont souples, charmeurs, gouleyants, et peuvent être appréciés après 2 ou 3 ans de vieillissement.