



PENSÉES DE LAFLEUR

Pomerol

PENSÉES DE LAFLEUR

Appellation	Pomerol
Propriétaire	SCEA Guinaudeau
Surface plantée	0.8 hectare
Types de sols	Sables argilo-graveleux
Encépagement	50% Merlot - 50% Cabernet Franc
Viticulture	Culture raisonnée Travail des sols (4 façons) Travaux en vert manuels adaptés aux conditions climatiques
Vendanges	Manuelles; double tri à la vigne, double tri au chai
Vinification	En petites cuves béton thermo-régulées Macérations douces, extractions mesurées
Elevage	15 mois en barriques de chêne (25% neuves; 75% 8 mois)

Historique

Pensées de Lafleur, d'abord conçu comme le second vin de Château Lafleur, est devenu depuis les années 2000 un cru à part entière. La naissance de Château Lafleur remonte à 1872, lorsque Monsieur Greloud, propriétaire de Château Le Gay et aïeul de Jacques Guinaudeau, se porte acquéreur auprès de Monsieur Bernier. Persuadé de l'exceptionnelle qualité des sols, il concentre dès lors tous ses efforts à l'excellence de ses vins.

La complexité légendaire de ce vignoble provient de la grande diversité de ses sols: graves mêlées soit à du sable soit à de l'argile sur des sous-sols graveleux-argileux, sablo-argileux, et parfois pseudogley. Grâce au travail méticuleux de Sylvie et Jacques Guinaudeau, aidés par leur fils Baptiste et son épouse Julie, les vins expriment la profondeur et la complexité naturelle de ce cru quel que soit le millésime. Le vignoble, planté avec une proportion importante de Cabernets Francs, est maintenu avec grande attention afin de produire des raisins qui atteindront une maturité optimale et exprimeront parfaitement le terroir remarquable dont ils sont issus.

Les parcelles qui sont dédiées à Pensées de Lafleur se trouvent sur un sol en surface sablo-limoneux, moins graveleux que les vignes dédiées à Lafleur. Leur sous-sol, par contre, est plus profond et plus riche avec une présence notable d'argile et de crasse de fer. Moins précoce que les autres sols de Lafleur, le fruit est vendangé plus tardivement. Pensées de Lafleur bénéficie des mêmes méthodes de vinification et d'élevage que le Château Lafleur : les vinifications se font dans de petites cuves en béton et l'élevage dans des barriques de chêne renouvelées pour moitié chaque année.

Vin initiatique, Pensées de Lafleur allie finesse et complexité. Les très petites quantités produites font de ce cru un vin rare assez difficile à acquérir.