

Pomerol 2019

Château Feytit-Guillot



Cette vive recommandation issue de la légendaire appellation bordelaise Pomerol a vu le jour à proximité des prestigieux domaines Trotanoy, Clinet et Le Pin. La seule différence : cet excellent vin rouge Château Feytit-Guillot 2019 vous attend à un prix plus qu'abordable !

Type	Rouge
Producteur	Château Feytit-Guillot
Région	Bordeaux
	Merlot
	Cabernet Sauvignon
Cépage	Cabernet Franc
	Malbec
Dosage	Sec
Température	16-18°C
Degré d'alcool	14 %
Potentiel de garde	Jusqu'en 2035
Élevage	Barrique
Volume	0,75



Wine in Black

ONLINE. PREMIUM. WINE

Note de la rédaction

Ce sont des vins comme 'Le Pin' qui ont fait de Pomerol une légende sur la rive droite de la Garonne, dans le Bordelais. Et ce pour une bonne raison : en premier lieu des parcelles minuscules, dont les vignes quadragénaires s'enracinent profondément dans les meilleurs sols riches en fer de l'appellation. Viennent s'y ajouter un travail manuel méticuleux, une réduction rigoureuse des rendements et une sélection exigeante des raisins. Sans oublier la vinification, où rien n'est laissé au hasard, qui, année après année, transforme l'assemblage en véritable chef-d'œuvre. Tout cela a fait de la cuvée 'Le Pin' une sorte de « super vin » pour lequel il faut entre-temps dépenser au moins 3 000 euros. Par bouteille.

Notre équipe des achats est maintenant parvenue à trouver un Pomerol dont l'histoire est extrêmement similaire. Le vigneron Jérôme Rivière cultive également pour son Château Feytit-Guillot à peine 1,5 ha. Ses parcelles abritent aussi des vignes âgées de quarante ans, lesquelles prospèrent sur le légendaire plateau de Pomerol. Partiellement à proximité immédiate de celles utilisées pour le vin 'Le Pin'. Chez Jérôme Rivière, seul du travail manuel est pratiqué, même lors du pressage des raisins. La seule divergence : il met tout ce qu'il a dans ses vins, et non dans le marketing. C'est pourquoi son Pomerol est encore un véritable

conseil d'initiés pour lequel il n'est pas (pour l'instant) nécessaire de casser sa tirelire. Nous vous présentons un joyau d'œnologie pour les amateurs et tous ceux qui souhaitent le devenir. À ne manquer sous aucun prétexte !

Note de dégustation

Le Pomerol signé Château Feytit-Guillot arbore une robe rouge rubis moyennement intense aux reflets grenats. Dans un premier temps, le vin est encore un peu fermé en raison de son jeune âge. Après quelques minutes d'aération, nous découvrons des arômes de mûre, de fruits des bois sombres, de framboise et de cerise mûre, ainsi que des notes de vanille, de chocolat doux-amer et de fève de café grillée. En bouche, la structure subtile convainc directement avec ses tanins soyeux. Une nuance épicée-herbacée légèrement piquante s'y manifeste, complète de manière optimale la dimension moyennement corsée et annonce une longue finale de manière raffinée.

Accords mets & vin

Les plats braisés comme le bœuf bourguignon ou la daube provençale sont un poème avec ce Pomerol ! Toutefois, de la charcuterie et du jambon séché à l'air libre ainsi que du fromage affiné conviennent également très bien.

Domaine

La crème de la crème à Bordeaux

Le vigneron Jérôme Rivière cultive seulement 1,3 hectare de vignes pour son Château Feytit-Guillot dans l'exemplaire appellation bordelaise de Pomerol. Sur les sept parcelles en tout, le cépage merlot domine, comme il est habituel pour la rive droite de la Garonne. Quelques ceps de cabernet sauvignon, cabernet franc et malbec lui viennent en renfort. La particularité : les vignobles se trouvent tous sur le célèbre plateau de Pomerol. Les sols sont riches en fer, en graviers et en argile profonde. Les vignes quadragénaires s'enracinent profondément dans ce terroir et profitent ainsi énormément de la terre minérale. Pour Jérôme Rivière, une viticulture proche de la nature est évidente, tout comme le travail manuel conséquent. Dans ses vignobles comme dans son chai. Les raisins pour son Pomerol et pour son second vin baptisé 'Le Jaja de Jay' sont pressés à la main dans une presse à paniers traditionnelle et fermentent en cuves ouvertes. Chaque cépage est élevé séparément en fûts pour le Pomerol classique avant l'assemblage final qui a lieu au printemps suivant les vendanges.

Un vin à l'image de son domaine

Le vin rouge Château Feytit-Guillot Pomerol 2019 est une cuvée dominée par le merlot, lequel est complété par du cabernet sauvignon, du cabernet franc et un soupçon de malbec. Après les vendanges manuelles sélectives, les raisins sont pressés délicatement dans une presse à paniers traditionnelle et ont fermenté à température contrôlée en cuves ouvertes. Ensuite, chaque cépage a été élevé séparément, parcelle par parcelle, en fûts de chêne français (dont 30 % servaient pour la première fois) durant le printemps suivant la récolte. C'est alors que l'assemblage final a eu lieu.