

ENCLOS DE VIAUD

LALANDE-DE-POMEROL



Lalande de Pomerol se situe sur une magnifique croupe de graves.

L'Enclos de Viaud se trouve sur la rive lalande de la barbanne au lieu-dit Viaud et maréchaude. L'Enclos de Viaud compte 2,48 hectares répartis sur 2 parcelles.

En 2012 Peter Kwok fait l'acquisition du Château la Patache et de l'Enclos de Viaud avec son fils Howard.

Les deux crus sont séparés par la barbanne petit ruisseau qui sépare Pomerol de Lalande de Pomerol.

Majoritairement planté en merlot, une gestion parcellaire des sols et du vignoble est appliquée.

ENCLOS DE VIAUD 2019 - FACTS

SUPERFICIE	3,18 hectares
ASSEMBLAGE	85% Merlot - 15 % Cabernet Franc
SOLS	Argiles et Graves fines
DATE VENDANGES	5 octobre
VINIFICATION	Après une sélection méticuleuse sur pied et dans les chais, les raisins triés sont acheminés dans des cuves inox. Les raisins sont ensuite mis en cuves de petit volume où ils fermenteront 10 à 20 jours.
ELEVAGE	10% barriques neuves - 90% barriques 1-vin pendant 15 mois
PRODUCTION	7 000 bouteilles

DEGUSTATION

Nez profond de cassis, réglisse, fraises écrasées, prunes noires

Joli équilibre, tannins soyeux et fondus finissant sur de légères notes épicées.

Arômes de cerises noires, prunes cuites, riche et équilibré, vivifié par une bonne acidité en fin de bouche.



ENCLOS DE VIAUD

LALANDE-DE-POMEROL

JAMES SUCKLING - 92

“This shows aromas of ripe blackberries and plums, together with some tobacco, dark chocolate with light peppery notes. Medium-bodied with ripe, velvety tannins. Polished and sleek with a crushed-stone feel to it. Delicious fruit that’s lightly jammy. Drinkable now, but better after 2024.»

James Suckling March 2022

ROBERT PARKER - 90-92

« Medium to deep garnet-purple colored, the nose sings of freshly crushed black cherries, blackberries and mulberries with suggestions of Marmite toast, smoked meats and cast-iron pan plus a waft of cracked black pepper. Full-bodied, the palate delivers bags of ripe, juicy black fruits with a sturdy frame of grainy tannins, finishing with appealing freshness and with plenty of minerals.»

Lisa Perrotti Brown June 2020

VINOUS NEAL MARTIN - 91

« The 2019 Enclos de Viaud builds on the promise it showed from barrel. It presents a no-frills bouquet of uncomplicated blackberry and light cassis aromas, a little more floral than before, with just a touch of graphite coming through. The palate is medium-bodied with crisp tannins, gentle grip and a briny finish imparting freshness toward the finish. This is a well-crafted Lalande de Pomerol to enjoy over the next 15 years.»

Neal Martin December 2021

JEB DUNNUCK - 91

“Bing cherries, plums, leafy herbs, and floral notes emerge from the 2019 Château Enclos De Viaud, another charming, fruit-forward, pure, balanced Lalande de Pomerol that's going to drink well for over a decade.»

-Jeb Dunnuck April 2022

VERTDEVIN- 92

“Le nez est puissant et offre un grain fin et de l'intensité. On y retrouve des notes de cassis, de mûre et plus légèrement de poivre noire associées à des touches de prune, de petits fruits noirs ainsi qu'à des pointes de réglisse, de bleuet et à de discrètes pointes de muscade. La bouche est fruitée, équilibrée et offre un trame acidulée, de la précision ainsi que de la gourmandise. En bouche ce vin exprime des notes de mûre, de petits fruits noirs pulpeux et plus légèrement de fraise charnue/mûre associées à de petites touches de prune juteuse ainsi qu'à de fines pointes de petits fruits bleus, de lilas et de cardamome. Bonne longueur.”

Jonathan Chicheportiche avril 2020

THE WINE CELLAR INSIDER - JEFF LEVE - 90

“The nose opens with a touch of smoke, dark cocoa, mushroom and spicy plums. Medium-bodied, fruity and earthy, with chewy fruits, espresso and dark chocolate in the finish. You can enjoy this on release”

-Jeff Leve March 2022

YVES BECK- 89

“Belle intensité fruitée et florale dans ce bouquet ! Il est marqué par des notes de griottes suivies d'une touche de violettes. Caractère frais et friand en bouche. Le vin est équilibré et bien soutenu par ses tannins. Finale fruitée. A savourer dans sa jeunesse. ”

Yves Beck November 2021

REVUE DE PRESSE

