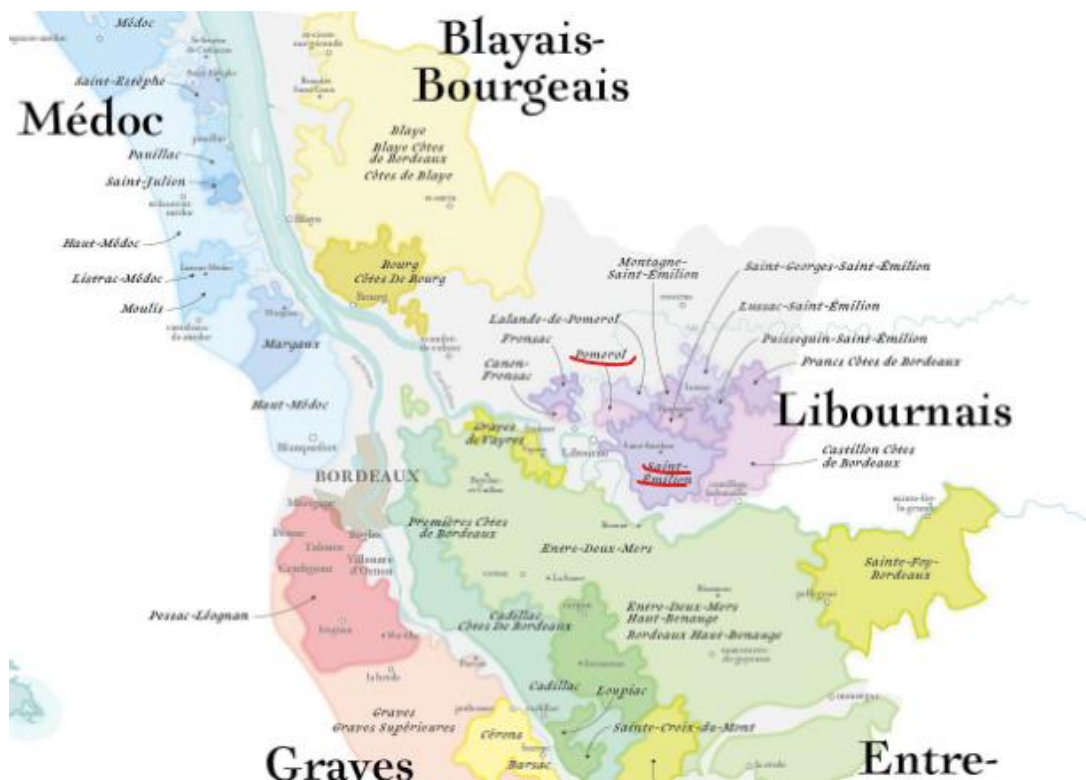


Pomerol & Saint Emilion : Châteaux de Valois et Leydet Valentin



L'APPELATION POMEROL

C'est tout d'abord l'une des plus petites aires de production du bordelais (0,7% de la surface du vignoble de Bordeaux). Ses châteaux ont une réputation mondiale et la demande excède largement l'offre. Pomerol ne produit que quelques milliers de caisses de vin exclusivement rouge par an...

Histoire : Pomerol, témoin de la civilisation romaine.

Jadis deux voies antiques sillonnaient son plateau. L'une était d'ailleurs suivie par le poète Ausone lorsqu'il se rendait du port de Condat, près de Libourne, à sa villa de Lucaniac.





Pomerol & Saint Emilion : Châteaux de Valois et Leydet Valentin

Ce sont d'abord les romains puis les Hospitaliers de Saint-Jean de Jérusalem qui cultivaient la vigne de cette paroisse. Les pèlerins de Saint-Jacques de Compostelle qui suivaient l'itinéraire traditionnel de Pomerol, y trouvaient hospitalité et réconfort. Et pour eux, Pomerol restait une étape mémorable. Les vins généreux du terroir avaient sans nul doute, contribué à redonner le courage nécessaire pour poursuivre leur pèlerinage et parcourir les étapes nombreuses en deçà et au-delà des Pyrénées.

Au 12ème siècle et durant tout le Moyen Age, le vignoble de Pomerol se développait largement grâce aux Commanderies des Hospitaliers de Saint-Jean de Jérusalem dont les chevaliers de Malte sont aujourd'hui les héritiers. Dévasté et abandonné par les tribulations de la Guerre de Cent Ans, et par les guerres de Religion, le vignoble était finalement reconstitué au cours des 15ème et 16ème siècle. Les Hospitaliers établissaient alors, leur première commanderie en Libournais. Ils éditaient un manoir « un hospice » hélas, disparu et une église du roman le plus pur, malheureusement, détruite par un incendie au 19ième siècle. Elle sera remplacée par une église plus spacieuse, dont la flèche se dresse, aujourd'hui encore, au cœur du vignoble.

Au milieu du 18ème siècle le visage moderne de cette prestigieuse Appellation se dessinait.

Depuis lors, la viticulture connaissait un essor grandissant. Ses vins étaient de plus en plus recherchés par les gastronomes du vaste monde. Au cours du 19ème siècle, les navires étrangers, amateurs et acheteurs de ses crus emportaient outre-mer la renommée de Pomerol.

Les négociants des meilleures places internationales, fins connaisseurs, s'attachaient à visiter régulièrement Pomerol, afin de suivre au plus près l'évolution des vins et les acheter.

Entré dans sa phase de modernisation et d'expansion, le vignoble devait à la fin du 19ème siècle en interrompre son cours devant l'invasion phylloxérique. Venu d'outre Atlantique, ce dangereux parasite détruisit l'ensemble du vignoble bordelais. Pomerol sera de nouveau reconstitué.

Le développement de la viticulture pomerolaise sera dynamisé par l'arrivée de nouvelles familles venues essentiellement de Corrèze et de Belgique pendant l'entre-deux guerres et après 1945. L'activité importante du négoce jouait un rôle primordial pour la commercialisation de l'Appellation, plusieurs propriétaires de châteaux étant aussi négociants.

Au confluent de l'Isle et de la Dordogne, le port de Libourne restait un carrefour avec le reste de l'Europe, longtemps marqué par un extraordinaire dynamisme favorisant l'activité commerciale de la région. Cette situation géographique exceptionnelle contribua grandement à l'essor de l'économie locale.

Aujourd'hui, cet écrin viticole reste un des vignobles les plus réputés au monde. Sa tradition alliée à sa modernité lui assure un avenir des plus sereins. Sa taille, la personnalité de ses vigneron, l'opulence des Merlots et la spécificité de son terroir garantissent originalité et label.

Le terroir et les cépages

Le vignoble de Pomerol se situe sur le plateau descendant en terrasses successives vers la vallée de l'Isle, au confluent de la Dordogne.

Pomerol & Saint Emilion : Châteaux de Valois et Leydet Valentin

Il est limité :

- Au Nord par le ruisseau de la Barbanne, affluent de l'Isle. On raconte qu'il séparait les pays de la langue d'Oc de ceux de la langue d'Oil,
- A l'Est par Saint-Emilion,
- Au Sud et à l'Ouest par la ville de Libourne.

Le sol de ce plateau est formé en surface de graves plus ou moins compactes ; argileuses et sablonneuses. Partout le sous-sol comporte des oxydes de fer que l'on appelle dans la région « crasse de fer ». C'est ce sous-sol qui confère au Pomerol son caractère bien marqué.

La superficie du terroir est de 813 hectares (soit 0,7% de la surface viticole de Bordeaux).

Deux tiers de Merlot 80%, un tiers de Cabernet franc 15% et sauvignon 5%, tel est à peu près l'encépagement de Pomerol.

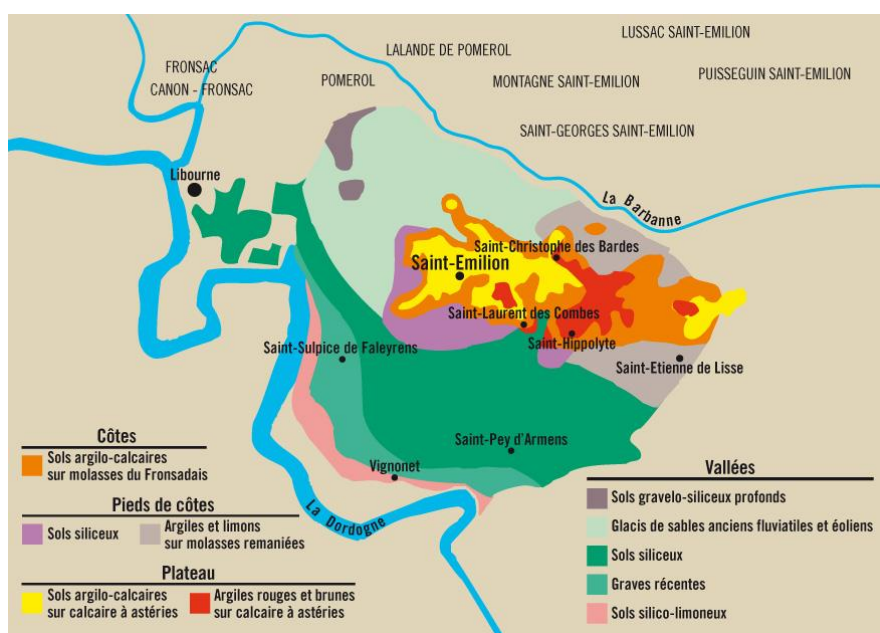
Le résultat obtenu est assez extraordinaire. A la richesse du Bourgogne, Pomerol allie finesse et longueur des Grands Vins de Bordeaux.

Cet ensemble de qualité donne un vin remarquablement typé. Il connaît un succès sans cesse grandissant, car il satisfait aussi bien aux exigences des grands connaisseurs et dégustateurs qu'à celles du simple amateur.

L'APPELATION Saint EMILION

En créant le premier syndicat viticole de France, association professionnelle ayant pour but de valoriser la production viticole, en décembre 1884 (celui de Lalande de Pomerol datant du 18 février 1884 est une association syndicale de circonstances dont l'objectif était de traiter les vignes phylloxérées), soit quelques mois après la légalisation des syndicats, les viticulteurs et commune de Saint-Émilion expriment leur désir de s'unir face aux difficultés.

L'association s'est en effet révélée probante dans la lutte contre le [phylloxéra](#) par un nouveau groupement en date du 5 mai 1889. Mais les viticulteurs veulent aussi par ce biais défendre ensemble l'appellation saint-émilion. Toutefois, en 1890, est créé le syndicat groupant sept autres communes : celui-ci revendique le



la



Pomerol & Saint Emilion :

Châteaux de Valois et Leydet Valentin

droit à l'appellation en s'appuyant sur l'argument que ces sept communes font partie de l'ancienne juridiction de Saint-Émilion ([Saint-Christophe-des-Bardes](#), [Saint-Étienne-de-Lisse](#), [Saint-Hippolyte](#), [Saint-Laurent-des-Combes](#), [Saint-Pey-d'Armens](#), [Saint-Sulpice-de-Faleyrens](#) et [Vignonet](#)). Ce n'est qu'en 1914 que le syndicat de Saint-Émilion fusionne avec ce second syndicat, reconnaissant par là la légitimité de sa revendication.

Depuis 1936, un décret définit l'aire de production des [appellations d'origine contrôlée](#) de Saint-Émilion au nombre de quatre jusqu'en 1989. Depuis 1984, la législation européenne impose que les aires d'appellation soient strictement délimitées entre elles, à moins d'être réduites au nombre de deux. Pour éviter de rendre l'appellation trop rigide, et devant la complexité d'une telle tâche, il a été décidé qu'il n'y aurait plus que deux appellations d'origine contrôlée : saint-émilion et [saint-émilion grand cru](#). Afin de dynamiser l'économie locale, permettre l'installation et le développement des entreprises du territoire, des partenariats ont été mis en place, en particulier par l'intermédiaire du [pays du Libournais](#) et de la Chambre du commerce et de l'industrie de Libourne (CCIL).

Aujourd'hui le vin et les vignes font partie intégrante de la culture de la région et de sa richesse. La culture des vignes représente même plus de la moitié du poids économique de la commune. Cela profite au tourisme local, notamment pendant la période estivale

La dégustation

Château de Valois (Pomerol) & Château Leydet Valentin (St Emilion Grand cru) :

Frédéric Leydet, animé par la même passion que celle de ces ancêtres, perpétue cette aventure familiale commencée en 1862. C'est lors du démembrement de Figeac que naît sur l'appellation de Pomerol, Le Château de Valois dont le nom est rendu officiel en 1886. Propriété transmise uniquement de mère en fille sur quatre générations, le Château de Valois devient le cœur de la famille. Chaque génération apporte et transmet son savoir aux plus jeunes dans le respect du terroir et de la vigne. C'est tout naturellement que Bernard Leydet le père de Frédéric, reprend le flambeau familial en 1962, soit 100 ans après la naissance de la propriété. C'est aussi, grâce à lui, que le domaine va s'agrandir sur l'appellation de Saint Emilion, avec l'acquisition de Clos Valentin en 1973, qui devient le Château Leydet Valentin en 1983 lors de son passage en Saint Emilion Grand Cru.

Bien que très jeune, Frédéric découvre, aux côtés de son grand père, et de son père, cette vie rythmée par le travail de la vigne, ce bonheur d'être en contact permanent avec la nature, et cette fierté de partager de son vin. Comme une évidence, Frédéric rejoint son père en 1996. Tout juste âgé de 22 ans et jeune diplômé d'un BTS Viticulture Oenologie, il prend ses marques et impose ses choix dans le respect des valeurs transmises par ses ancêtres. A son tour, Frédéric apporte sa signature, faisant évoluer les techniques dans la vigne : effeuillage manuel, vendanges en verts, retour des vendanges à la main, et depuis 2015, la certification Agriculture Biologique pour l'ensemble de son vignoble en Pomerol et Saint Emilion Grand Cru.

Fort de son expérience mêlant tradition et modernité, Frédéric perpétue cette belle aventure familiale soutenu par une équipe d'hommes et de femmes impliquées dont Stéphanie son épouse.



Pomerol & Saint Emilion : Châteaux de Valois et Leydet Valentin

Surface du Vignoble : 8.22 hectares

Encépagement : 80% Merlot, 20% Cabernet Franc

Age moyen des Vignes : 40 ans

Situation Géographique : Versant Sud de l'appellation de Pomerol.

Terroir : *Sable et graves fines, présence d'Alios dans les sous-sols.*

Densité de plantation : 5800 plants /Ha

Production : Environ 30 000 Bouteilles

Conduite du Vignoble

Travail des sols, Taille en guyot simple

Effeillage manuel et vendanges en vert réalisés courant Juillet/Aout.

Vendanges à la main avec un premier tri du raisin sur pieds.

Sélection rigoureuse à la table de tri (mécanique et manuelle dans un second temps).

Vinification & élevage

Cuaison de 4 à 6 semaines avec macération à froid pré fermentaire. Fermentation alcoolique en cuves inox thermorégulées. Fermentation malolactique en barriques neuves.

Elevage en barriques de chênes français, grains fins et extra fins.

Chauffes moyennes et moyennes longues

Elevage en réduction sur lies fines et sans soutirage.

40% barriques neuves et 60 % barriques un vin de 12 à 16 mois.

Sélection des barriques une à une pour finaliser l'assemblage.

Pas de collage

Place à la dégustation, deux verticales croisées : Les vins ont été goûtés par millésimes d'abord le Saint Emilion puis le Pomerol. Les deux « éclat » ont clôturé la dégustation.

Saint Emilion Grand Cru - Château Leydet Valentin :

2019

Robe :

Sombre, presque noire. Léger manque de brillance.

Nez :

Moyen intense presque fermé. Fruits noirs, comme la mûre. Crémeux, profond et net.

Bouche :

Attaque ample. Bouche dynamique, structurée. Une belle fraîcheur. Les tannins sont fins et bien mûrs. Belle finale avec un retour sur la fraîcheur.

Synthèse :

Ensemble équilibré, puissant mais sans lourdeur avec un beau fruit.



Pomerol & Saint Emilion : Châteaux de Valois et Leydet Valentin

2020

Robe :

Rouge grenat. Belle brillance.

Nez :

Ouvert, fruits rouges bien mûrs. Légèrement épicé, pas marqué par le bois. Assez complexe.

Bouche :

Attaque souple et nette. De l'amplitude avec des tannins bien enrobés. Finale généreuse sur les fruits rouges.

Synthèse :

Ensemble cohérent, équilibré, avec une certaine tendresse. A maturité.

2021

Robe :

Violet peu intense. Brillance normale.

Nez :

Nez fermé, fruits manquant de maturité. Bourgeon cassis voire poivron.

Bouche :

Attaque souple, un peu maigre. Structure légère avec des tannins discrets et un peu verts. Finale courte avec une pointe d'acidité.

Synthèse :

Vin un peu en manque de matière, sans défaut toutefois.

2022

Robe :

Rouge rubis sombre.

Nez :

Assez intense sur les fruits rouges bien mûrs. Une touche d'épices et un léger toasté.

Bouche :

Attaque sur le fruit dans la continuité du nez. La bouche est ample, suave, avec une matière généreuse. Finale intéressante avec toujours la présence du fruit.

Synthèse :

Un vin gourmand et équilibré. Tout en rondeur.

Château Leydet Valentin L'Eclat de Valentin 2022

Robe :

Rouge grenat, très sombre. Belle brillance.

Nez :

Intense, profond sur les fruits rouges et noirs : myrtille, mûre. Les épices amènent une certaine complexité.

Bouche :

Attaque ample, Une matière puissante dévoilant une structure tannique assez charnue. Le vin est bien équilibré, la finale est puissante avec une certaine fraîcheur

Synthèse :

Un vin complet, déjà gourmand, que l'on peut (doit) attendre.



Pomerol & Saint Emilion :
Châteaux de Valois et Leydet Valentin

Pomerol : Château de Valois

2019

Robe :

Assez sombre avec des reflets tuilés. Léger trouble et un peu terne.

Nez :

Assez intense de la mûre, une pointe de violette. Une certaine profondeur encore marquée par un léger boisé.

Bouche :

Attaque souple et franche. Belle amplitude sur de la matière bien mure avec des tannins polissés . La finale est longue, gourmande, avec un côté réglissé.

Synthèse :

Un vin complet, fin, élégant. Facile d'accès.

2020

Robe :

Sombre avec toujours un manque de limpidité

Nez :

Assez intense, sur des fruits noirs bien mûrs. Délicat, assez complexe avec un léger fumé.

Bouche :

Attaque ronde et souple. Une montée en puissance sur des tannins structurés. Les fruits sont bien mûrs avec une acidité maîtrisée. La finale est longue et gouteuse.

Synthèse :

Une certaine élégance avec beaucoup de fraîcheur.

2021

Robe :

Sombre, quasiment noire.

Nez :

Peu intense. Léger fruité voire floral. De la fraîcheur et un côté aérien.

Bouche :

Attaque souple. Matière gouleyante avec des tannins discrets, sans évolution en bouche. La finale est courte malgré la présence de fruits rouge.

Synthèse :

Vin plaisant, léger, en accord avec le millésime

2022

Robe :

Rubis intense avec des reflets violacés

Nez :

Ouvert, plaisant, intense ; net avec une certaine profondeur. Fraicheur, légèrement mentholé.

Bouche :

Attaque ronde et structuré presque suave. La matière est dense et soyeuse. En bouche, on retrouve, le côté mentholé mais aussi de la réglisse et de la violette. La finale est longue avec une belle mèche.

Synthèse :

Un vin puissant, tout en harmonie et fraîcheur. Tout est fondu.



Pomerol & Saint Emilion :
Châteaux de Valois et Leydet Valentin

Château de Valois L'Eclat de Valois 2022

Robe :

Violet sombre, presque noire. Limpide.

Nez :

Moyen intense, profond et net. On retrouve de la mûre et un boisé très discret. Les fruits sont mûrs, le nez est net et plaisant.

Bouche :

Attaque souple, ronde et fraîche. La matière est concentrée mais soyeuse. Les tannins sont bien là mais tout en élégance. La finale est longue confirmant une belle concentration.

Synthèse :

Une pure douceur dans un juste équilibre. Complet et élégant