

CHATEAU PINDEFLEURS

SAINT ÉMILION GRAND CRU

Château Pindefleurs fait partie du vignoble de Saint-Emilion, dont il est l'exaltation parfaite. Il a d'abord été marqué du sceau de personnalités brillantes et renommées : Antoine de Sèze fut maire de Saint-Emilion en 1625, tandis que l'un de ses descendants, Romain, avocat célèbre au Parlement de Bordeaux, s'illustra sous la Révolution en défendant Louis XVI aux côtés de Malesherbes. Quant au député Adolphe Charoulet, la propriété lui doit sa première médaille d'or en 1907. Château Pindefleurs appartiendra ensuite à Micheline Dior, la cousine du grand couturier, avant d'être racheté en 2006 par Dominique Lauret dont la famille Mestreguilhem possède Château Pipeau, un grand cru voisin.

Les 17 hectares actuels de Château Pindefleurs bénéficient aujourd'hui d'un vignoble trentenaire combinant merlot et cabernet plantés dans un sol argilo-calcaire à dominante graveleuse. Le domaine profite des techniques de vinification les plus modernes : traitements phytosanitaires raisonnés, vendanges vertes, effeuillage précoce, macération douce en cuves inox thermorégulées, remontages fréquents, pressage vertical traditionnel, vieillissement en barriques de chêne renouvelées chaque année, soutirage tous les 3 mois, etc.

Transmis d'une génération de passionnés à l'autre, un lien fort et authentique attache Dominique Lauret, sa propriétaire, à Château Pindefleurs. Elle élabore un vin particulièrement bien nommé, pour le bouquet puissant qu'il offre, et le mariage heureux entre corps et délicatesse. Epaisseur et raffinement, force et finesse s'équilibrent. L'arôme complexe est ponctué de touches durables de baies rouges bien mûres. Consommé jeune, Château Pindefleurs laisse éclater sa fraîcheur fruitée. Gardé en cave, il déroule une bouche longue et soyeuse propre aux Grands Crus de Saint-Emilion.

Appellation : **Saint Émilion Grand Cru**

Superficie : **17 hectares**

Sols : **Dominante graveleux et secteurs argilocalcaires**

Cépages : **90% Merlot 10% Cabernet**

Densité : **7 000 pieds/ha**

Age moyen du vignoble : **35 ans**

Cuves en inox thermorégulées isothermes

Élevage : **60% en fûts de chênes français neufs pendant 12 mois**

Propriétaire - Exploitant : Mme Dominique Lauret

Production : Audrey Lauret

Cœnologue conseil : Thierry Jouan

Production : **60 000 bouteilles**

