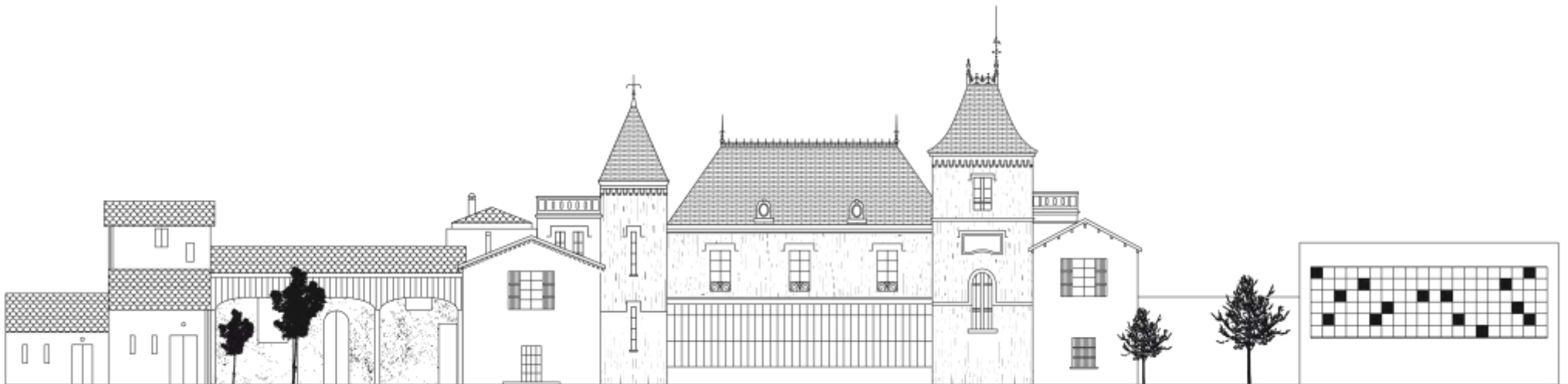


CHÂTEAU DE CHAMBRUN
CHÂTEAU MONCETS

LALANDE DE POMEROL

Une nouvelle signature à Bordeaux







Les Vignobles Moncets & Chambrun, une nouvelle signature



CHÂTEAU DE CHAMBRUN
CHÂTEAU MONCETS
LALANDE DE POMEROL

Aujourd'hui, le **Château de Chambrun** et le **Château Moncets** ne font plus qu'un. Un renouveau qui s'accompagne de changements **techniques, humains et écologiques** pour propulser les propriétés en haut de l'appellation Lalande-de-Pomerol.



UN IMPORTANT PROJET D'INVESTISSEMENT TECHNIQUE

La propriété s'est dotée d'un **nouveau cuvier gravitaire et parcellaire** ainsi que d'un chai à barriques à la pointe de la technologie pouvant accueillir jusqu'à **350 barriques**, outil indispensable pour sublimer la qualité des raisins obtenus à la vigne.

Plusieurs salles thermo régulées ont également été créées pour réaliser diverses expérimentations œnologiques.



VINIFICATION INTÉGRALE

Nos parcelles les plus qualitatives sont vinifiées directement **en barriques** sans passer par les cuves. La barrique en fut de chêne français est positionnée à la verticale avec le chapeau ouvert pour un remplissage par gravité. Nous pigeons manuellement le moût de raisin afin d'extraire tout le potentiel du millésime. Cette méthode est employée sur une **sélection parcellaire** destinée au Grand Vin.

Les Vignobles Moncets & Chambrun, une nouvelle signature



CHÂTEAU DE CHAMBRUN
CHÂTEAU MONCETS

LALANDE DE POMEROL



En quelques années, la région de Bordeaux a basculé dans une nouvelle ère touristique et économique. Nous souhaitons associer ce nouvel élan régional au potentiel des vignobles Moncets & Chambrun pour compter parmi les références de la rive droite.

Notre équipe jeune et dynamique a pour mission d'accompagner les Vignobles Moncets & Chambrun dans cette évolution. En 2019, nous démarrons d'importants travaux pour rénover le Château 18ème siècle.

Au programme : salle de mariage, séminaire et chambres ...

Au printemps 2016, un nouvel itinéraire technique a été défini puis mis en place. Nos objectifs sont d'adapter notre vignoble au changement climatique et de favoriser l'expression du terroir par des itinéraires techniques à la vigne et au chai revus chaque année.

Dans cette démarche de qualité, nous nous sommes rapprochés en 2012 du célèbre œnologue français, Michel Rolland. Etant originaire du Château Le Bon Pasteur à Pomerol, à 300 mètres seulement de nos vignobles, il était naturel de faire appel à ses conseils.

En 2018, Thomas Duclos — œnologue associé du laboratoire Oenoteam a repris le conseil œnologique des vignobles.

En route vers l'agriculture biologique...



La conversion d'un vignoble en Agriculture Biologique prend du temps, de l'énergie et nécessite beaucoup de volonté. La transition dure 3 années pendant lesquelles nous appliquons strictement le cahier des charges « AB ». Cette décision « naturelle » intervient après les nombreux efforts fournis depuis 2012 pour restructurer et moderniser les vignobles.

Notre jeune équipe travaille désormais dans un **environnement et un terroir respectés** qui nous a déjà tant donné. Nous assurons aussi un futur certain à ce vignoble pluri-centenaire en plein développement.

EN CONVERSION



Favoriser la biodiversité

L'eau courante de notre lac est un lieu d'accueil privilégié pour les insectes et les abeilles.



Château La Bastidette



Vin issu d'une superbe parcelle de **Merlot**, d'un hectare seulement, située sur la commune voisine de Montagne St Emilion.

Cette cuvée a toujours complété la gamme de vins du Château Moncets. Elle représente aujourd'hui la **pureté du plus Bordelais des cépages** sur un des plus beaux terroirs de la rive droite.

AOC Montagne Saint-Emilion



100% Merlot

Vielli 6 mois en cuves bétons thermo régulées

Production annuelle : 6 000 bouteilles

Distribution : 100% direct

Le nez est très expressif sur des notes de fruits rouges, fraises et cerises.

A l'aération le vin dévoile un bouquet plus épicé avec des touches de fruits noirs , cassis et mûre.

En bouche, belle fraîcheur de fruit et des tanins bien fondus.

Notre Conseil :

A boire dans les 3 à 4 ans avec une sélection de fromages et de charcuteries.

Château Moncets



La propriété du Château Moncets est la plus ancienne de nos vignobles. Créée en 1770, elle porte le nom du **Général de Moncets** qui l'aurait acquise en 1872.

Rachetée en 2012 par une entreprise familiale française, le vignoble et le chai subissent une transformation radicale en 2015 pour pérenniser l'exploitation et intégrer la même année un deuxième vignoble le « **Château de Chambrun** ». La production du Château Moncets évolue la même année avec un packaging épuré et un processus de vinification plus élaboré.

AOC Lalande de Pomerol



Merlot & Cabernet

Vieilli 18 mois en futs de chêne français

Production annuelle : 55 000 bouteilles

Au nez, mélange d'arômes de fruits confiturés, de chocolat, d'épices et de notes fumées issues du long élevage en barrique.

Le cassis et la fraise issus du Merlot se développent en bouche associés à des tanins délicats offrant une longueur magnifique.

Notre Conseil :

Magnums 2011 & 2012 seront meilleurs après 1 heure d'aération.

Les millésimes 2014 & 2015 sont les premiers millésimes produits par nos soins, idéals avec un plateau de fromages et de charcuteries.

Château de Chambrun



Propriété ayant appartenu à Jean Philippe Janoueix jusqu'en 2007, puis à Silvio Denz jusqu'en 2015.

Elle est maintenant le fer de lance de nos vignobles et représente la **nouvelle génération de vins sur le domaine**. Cette sélection de parcelles hautement qualitative bénéficie d'un **itinéraire vinicole totalement adapté**. Nous avons conservé la **Croix des Templiers** sur l'étiquette, symbole historique de notre appellation.

Chambrun 2006 est à maturité, parfait sur des viandes rouges.

AOC Lalande de Pomerol



Merlot & Cabernet

Vieilli 18 mois en futs de chêne français

Production annuelle : 35 000 bouteilles

Robe intense et sombre.

Nez expressif de fruits noirs (cassis), de notes florales. Notes briochées et vanillées. Bonne densité en bouche. Trame soyeuse. Tanins finement serrés sans excès de sécheresse. Belle fraîcheur et bon équilibre.

Notre Conseil :

Malgré son potentiel de garde, Chambrun 2011 présente déjà une palette aromatique très complexe au nez, la structure en bouche est digne d'un cru, impression garantie.

Château de Chambrun Le Bourg



Situé à la frontière des appellations Pomerol et Lalande de Pomerol, « **Le Bourg** » puise son origine de la parcelle du même nom. Implantée sur une croupe argilo graveleuse, à **500 mètres du Château Pétrus**, c'est assurément aujourd'hui la plus qualitative de la propriété.

Associée à un processus de vinification hautement qualitatif mêlant **barriques et longue cuvaison**, les volumes de production de cette cuvée exclusive sont très faibles.

AOC Lalande de Pomerol



100% Merlot

Vielli 18 mois en futs de chêne français

100% Vinification intégrale en barrique

Production annuelle : 300 à 600 bouteilles

Distribution : 100% direct

Robe profonde et intense. Reflets grenats.

Fruits confiturés, pruneau, réglisse. Notes cacaotées et fumées.

Bouche dense et charnue. Trame assez ferme soutenue par une belle fraîcheur. Très grande longueur en bouche.

Notre Conseil :

Une bouteille d'exception sur l'un des plus beaux terroirs bordelais.

A déguster 4 heures après ouverture, grande polyvalence d'accords.



CHÂTEAU DE CHAMBRUN
CHÂTEAU MONCETS
LALANDE DE POMEROL

A votre service!

Vignobles Moncets & Chambrun - 05 57 51 19 33

Direction Commerciale des Vignobles

Julien Noël - julien.noel@chambrun.fr

