

CHÂTEAU
HAUT
CAILLOU
LALANDE-DE-POMEROL



KRESSMANN
GRANDS VINS DE BORDEAUX



Laurent Rousseau

P

etite propriété de 7 hectares, le Château Haut Caillou en Lalande-de-Pomerol a été **repris en 2002 par Laurent Rousseau**, issu d'une **famille de viticulteurs depuis 7 générations**.

Vigneron de talent, Laurent Rousseau est reconnu par la profession comme en témoigne son titre de **Meilleur espoir du vin en 2002** ainsi que **le trophée du vigneron en 2006**.

Soucieux de « **respecter au maximum ce que donne la vigne** », il fut l'un des premiers à placer l'environnement au cœur de ses priorités, s'engageant à suivre les normes les plus élevées en la matière. Il obtient en 2009 **la certification Agriculture raisonnée Terra Vitis**, et depuis juillet 2012, il figure **parmi les 5 premières Exploitations de Haute Valeur Environnementale**. **Rares sont celles qui peuvent faire valoir le Niveau 3**, niveau le plus élevé, qui seul permette une communication vers le public.

Depuis 2007, le Château possède **une station d'épuration 100% naturelle, en bambous, à ce jour unique dans le Sud-Ouest de la France**. Tous les effluents sont détruits, transformés ou stockés par la plante, « **sans rejet** » pour **l'environnement**. Dans les chais, Laurent Rousseau privilégie **les techniques de vinification qui permettent de sublimer le travail de la vigne, sans artifice**, pour créer un Lalande-de-Pomerol tout en rondeur et en équilibre, avec une belle complexité aromatique.



SUPERFICIE DU VIGNOBLE : 7 hectares

ENCÉPAGEMENT : 80% Merlot, 10% Cabernet Franc, 10% Cabernet Sauvignon

TERROIR : sablo-argileux et graves sur Lalande-de-Pomerol (Vin plus souple, plus féminin). Argile avec crasse de fer sur Néac (vin plus structuré).

ÂGE MOYEN DU VIGNOBLE : 25 ans

DENSITÉ DE PLANTATION : 6 000 pieds/hectare

MODE DE CULTURE : certifié Agriculture Raisonnée Terra Vitis dès 2009, et depuis 2012, HVE3 (Exploitation de Haute Valeur Environnementale Niveau 3) et ISO 14001.

VENDANGES : mécaniques avec tri embarqué

VINIFICATION : traditionnelle en cuves inox thermo-régulées

NOTE DE DÉGUSTATION :

« D'une robe intense aux reflets pourpres, ce vin offre un nez profond et net mêlant fruits rouges et notes boisées. La bouche est étoffée avec des tanins fins et un style enveloppé. »

KRESSMANN
GRANDS VINS DE BORDEAUX