

CHATEAU LE GAY, POMEROL

« *Son cépage-roi, le merlot, y donne sa pleine expression et dans Pomerol, pour les initiés, on parle du plateau, saint des saints où l'on rencontrera parmi les crus les plus prestigieux : Le Gay.* » (Michel Rolland)

Avant son acquisition en 2002 par Catherine Péré-Vergé, ce fleuron du plateau de Pomerol fut pendant soixante ans la propriété des demoiselles Robin. Le château produisait alors sur 6 hectares un vin connu des amateurs les plus exigeants. Thérèse et Marie Robin jouissaient d'une grande considération auprès de tous les habitants de Pomerol, et portaient haut la devise de leur père : « Qualité passe quantité ».

A l'arrivée de Catherine Péré-Vergé, le chai a été entièrement reconstruit, en conservant seulement la cour d'honneur et les deux petits bâtiments latéraux, pigeonniers ayant toujours été représentatifs de l'image de la propriété. La maison, belvédère sur le plus prestigieux terroir du monde, devient un lieu de rencontre et de réception, offrant un panorama à 270° sur les coteaux de Lalande de Pomerol et sur le plateau de Pomerol (les châteaux La Fleur, Petrus, L'Évangile, Vieux Château Certan, et sur le clocher de l'église).

En 2014, de nouveaux travaux permettront de microvinifier 100 % des parcelles en barriques neuves. Encore une première à Pomerol ! Dans un environnement architectural original et fonctionnel, chaque maillon de la chaîne d'élaboration a été conçu pour favoriser la meilleure expression du raisin et du vin. La simplicité des gestes vise à respecter la qualité du fruit puis du vin : un outil d'excellence pour ce grand terroir de Pomerol.

Terroir : La propriété s'étend d'un seul tenant sur 10,5 hectares. Sols argilo-graveleux du plateau de Pomerol.

Cépages : 10 % de Cabernet franc, qui apporte rondeur, souplesse et fruit, 90 % de Merlot, qui donne finesse, corps et fruit. Âges des vignes : 40 ans en moyenne. Jeunes vignes plantées en 2004.

Production : Château Le Gay : 1200 caisses - Manoir de Gay : 1200 caisses

Travail de la vigne : Ebourgeonnage, vendanges en vert sur les jeunes vignes. Effeuilage en deux fois.

Vinification : Vendanges manuelles en cagettes, double table de tri avant éraflage puis tri des grains, cuvier intégralement en bois de chêne.

Élevage du vin : La fermentation alcoolique s'effectue en cuve bois durant le premier mois de vinification ; les barriques de chêne neuf accueillent le vin pendant vingt mois pour la fermentation malolactique et l'élevage, ou microvinifications directes en barriques (généralisées à partir du millésime 2014)

