

# Château Siaurac

LALANDE DE POMEROL  
2020

## Le Vignoble

**TERROIR :** Graves, argiles profondes et sables argileux

**SUPERFICIE EN PRODUCTION :** 46,18 ha

**VITICULTURE :** 40 parcelles.

Certifiée HVE3, Certifiée ISO 14001  
de l'association du SME des Vins de Bordeaux

**VENDANGES :** du 9 au 24 Septembre

**PROPRIETAIRES :** Les Terroirs de Suravenir

**RESPONSABLE TECHNIQUE :** Pénélope GODEFROY

**CONSULTANT :** Jean-Claude BERROUET

## Le Vin

**ASSEMBLAGE :**

80% Merlot, 20% Cabernet-franc

**AGE MOYEN DES VIGNES:** 30 ans

**ELEVAGE :** 14 mois in 40% Barriques,  
60% cuves béton

**RENDEMENTS :** 26 hl/ha

**DEGRES D'ALCOOL POTENTIEL :** 14,10%

**PRODUCTION :** 92 900 bouteilles

92 A. GALLONI

91 N. MARTIN

92 J. LEVE

90-92 J. DUNNUCK

91 J. SUCKLING

90 Y. CASTAING

## NOTE DE DEGUSTATION :

Le Siaurac 2020 est un vin racé et explosif qui montre le côté le plus exubérant du millésime. La cerise noire surmûrie, la prune, le kirsch, le moka et le cuir neuf s'échappent du verre. Ce Lalande de Pomerol exubérant est captivant par sa beauté et sa pureté, mais il est très opulent. 2024 – 2035

## Le Millésime

Le millésime débute avec un hiver historiquement pluvieux suivi d'un printemps tropical. Dans ce contexte, la protection des vignes contre le mildiou et la gestion des sols est un vrai challenge compliqué par le confinement.

Fort heureusement, des conditions sèches et chaudes accompagnent à la mi-mai une floraison parmi les plus précoces. Puis, à partir du 19 juin, les précipitations s'arrêtent et laissent place à un temps sec et frais jusqu'au début de la véraison à la mi-juillet. L'été s'installe alors définitivement avec son lot de sécheresse et de pics de chaleur. Les traditionnels oranges de la mi-août font respirer les vignes et gonfler les baies de merlots.

Les vendanges de nos merlots débutent précocement, le 9 septembre, soit une dizaine de jours d'avance par rapport aux dernières années. Après ces parcelles précoces, nous dûmes ralentir le rythme afin de laisser le temps à nos terroirs plus tardifs d'arriver à parfaite maturité phénolique. Nos derniers merlots furent donc ramassés le 24 septembre. En suivant, nos cabernet francs, vendangés entre le 25 et le 29 septembre, auront bénéficié des averses orageuses que n'auront pas connu la grande majorité de nos merlots, concentrés par les pics de chaleur de début septembre.

Nos merlots comme nos cabernets se présentent très tanniques, colorés, et des degrés globalement sans excès. Nos extractions furent particulièrement douces cette année afin de préserver l'équilibre entre complexité aromatique et charge phénolique.

SCEA Domaine de Siaurac

Château Siaurac – Lieu dit Ciorac 33500 Néac – France

05 57 51 64 58 - [www.siaurac.com](http://www.siaurac.com)

