Château Franc-Maillet, Pomerol



Découvrez un Pomerol d'exception, né d'un terroir prestigieux à deux pas de Pétrus. Il s'agit d'une petite propriété de 5H ha façonné par près d'un siècle de passion familiale. Il se distingue par sa richesse aromatique, sa structure veloutée et une élégance qui en fait un incontournable des grands crus de la rive droite. C'est divin!

Origine: Niché sur le plateau de Pomerol, au lieu-dit Maillet, ce vignoble de 5 hectares bénéficie d'un sol silico-graveleux reposant sur un sous-sol argileux riche en « crasse de fer ». L'exposition optimale et le microclimat tempéré par la proximité de la Barbane confèrent aux raisins une maturité parfaite et une concentration aromatique unique. Ce terroir, partagé avec les plus grands crus de l'appellation, imprime au vin sa puissance et sa finesse caractéristiques.

Encépagement: 80% merlot & 20% cabernet-franc

Vinification: La vinification allie tradition et précision : macération pré-fermentaire à froid pendant 8 jours, fermentation alcoolique en cuves inox thermorégulées, suivie d'une post-fermentation à chaud et d'un micro-bullage à 15°C pour affiner les tanins. L'élevage, réalisé en barriques (70 % neuves), dure entre 18 et 20 mois, permettant au vin de développer sa complexité et sa structure. La mise en bouteille intervient après un vieillissement minutieux, garantissant un potentiel de garde de 15 à 20 ans selon les millésimes.

Dégustation: Sa robe profonde, aux reflets violets, annonce un nez expressif et charmeur, où se mêlent petits fruits mûrs, griotte, épices douces et une touche typique de violette, signature des grands Pomerol. En bouche, il déploie une matière ronde, charnue et généreuse, portée par des tanins soyeux et une belle minéralité. La finale, longue et veloutée, laisse persister des notes de fruits à noyau et une pointe de boisé fin, témoignant d'un équilibre rare entre concentration et fraîcheur.

Potentiel de garde: 15-20 ans

Température de service: 16-18 °C

Association mets: Idéal pour sublimer des plats riches et savoureux, il s'accorde à merveille avec des viandes rouges mijotées, un carré d'agneau rôti, des tournedos Rossini aux cèpes, ou encore des gibiers en sauce. Pour une touche originale, osez l'associer à une tarte au chocolat noir ou à des fromages affinés comme un Brie de Meaux ou un Roquefort, qui révèleront toute sa complexité aromatique.

- Poulet sauce archiduc (champignons et crème)
- Faisan au chou vert et lard fumé
- Rôti de veau aux champignons (« archiduc »)
- Cotelette de veau aux cèpes
- Gigot piqué d'ail
- Noisettes de chevreuil
- Rôti « orloff »
- Dinde farcie
- ...