Château Gazin, Pomerol



Situé au cœur du plateau mythique de Pomerol, entre Pétrus et L'Évangile, ce domaine familial incarne plus d'un siècle de transmission et près de mille ans d'histoire, sur les terres d'un ancien hospice de pèlerins du XIIe siècle. Porté par un terroir d'argiles profondes et de graves, il révèle des vins à la fois généreux, charmeurs et structurés, où la douceur du Merlot rencontre une profondeur et une élégance intemporelles.

Origine: Implanté sur la haute terrasse du plateau de Pomerol, le vignoble de 26 hectares d'un seul tenant repose sur des graves günziennes en surface et des argiles bleues et vertes riches en fer. Ces sols assurent une excellente régulation hydrique, favorisant la concentration, la profondeur et un équilibre naturel même lors des années chaudes.

Encépagement: 84% merlot, 8% de cabernet franc et 8% de cabernet sauvignon

Vinification: Vendanges manuelles avec tri rigoureux à la vigne puis double tri au chai avant et après égrappage. Vinification en petites cuves béton, cépage et parcelle séparés, suivie d'une macération de 2 à 3 semaines. Fermentation malolactique en barriques ou en cuves selon les lots, puis élevage de 18 mois en fûts de chêne dont 50 % neufs, avec soutirages trimestriels « au fin » et assemblage progressif.

Dégustation: Robe profonde pourpre à grenat intense. Nez complexe de fruits rouges et noirs (cerise, prune, mûre, cassis), enrichi de notes de cacao, café, réglisse et épices ; avec l'évolution apparaissent des nuances nobles de truffe, sous-bois, cuir et tabac. Bouche ample et veloutée, dominée par un Merlot soyeux, offrant une structure élégante, une fraîcheur subtile et une longue finale enveloppante.

Potentiel de garde: 15-20 ans et même plus

Température de service: 16-18 °C

Association mets: Parfait avec un filet de bœuf, une entrecôte grillée, un gigot d'agneau ou un civet de gibier. Sublime également une carbonnade flamande, un canard rôti ou des fromages affinés comme un vieux comté ou un vieux gouda.