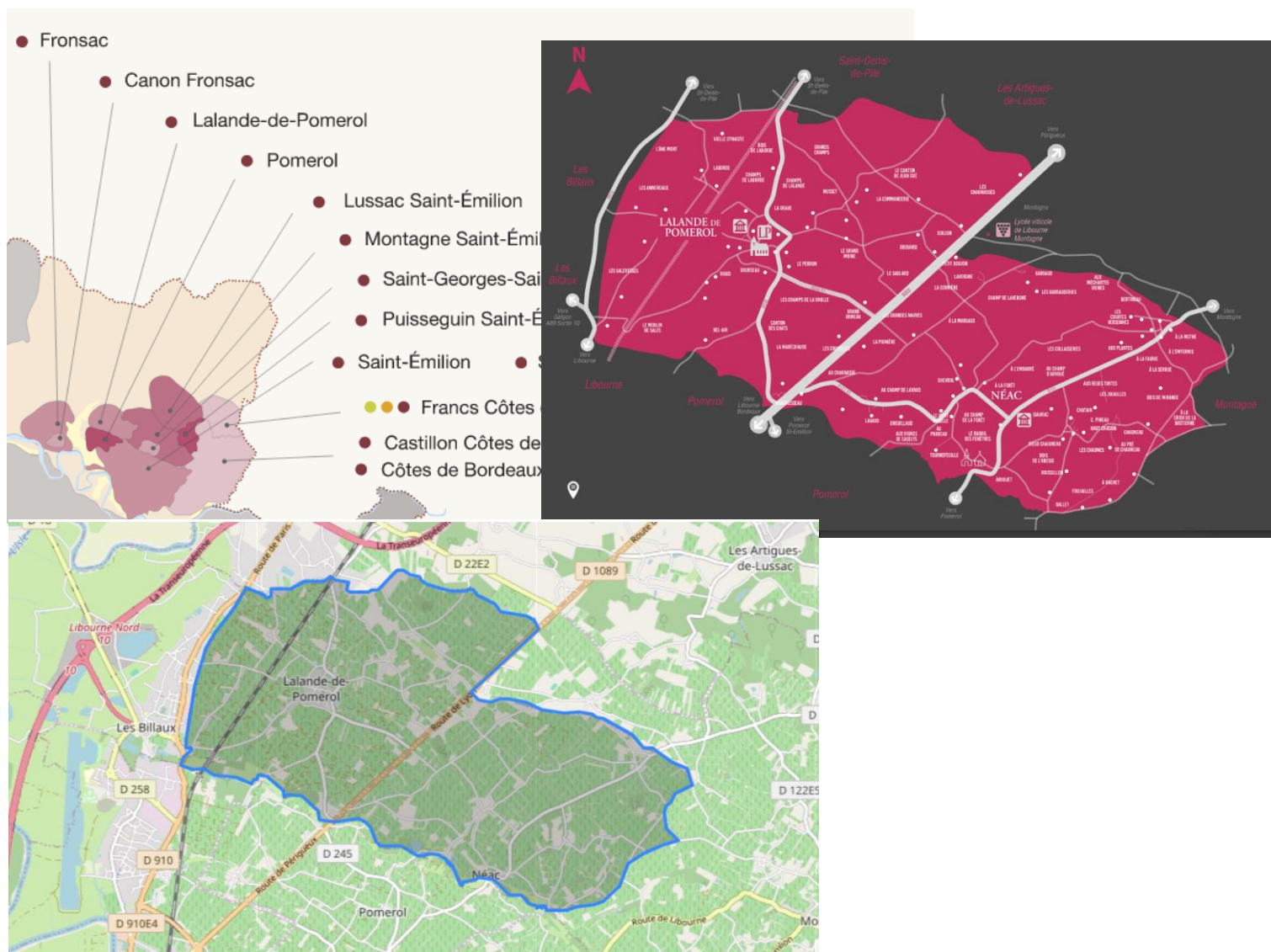


Lalande de Pomerol Château Tournefeuille

A.O.C Lalande de Pomerol

<https://lalande-pomerol.com/>

Les vins de Lalande de Pomerol, exclusivement rouges, sont produits sur des sols façonnés en grande partie par l'Isle dans le pays Libournais. Le vignoble est implanté sur les communes de Lalande de Pomerol et Néac. Ces terroirs sont marqués par des sols de graves mais aussi argilo-calcaires à Néac adaptés au cépage merlot, cépage dominant, mais aussi aux cabernet franc et cabernet sauvignon.



Histoire

Sous l'[Ancien Régime](#), la paroisse portait le nom de « Saint-Jean de Lalande en Puynormand » (car faisant partie de l'ancienne [baronnie](#) de [Puynormand](#)) ; durant la [Révolution](#), elle devient la commune de « La Lande-de-Libourne », puis « Lalande-de-Libourne ». En 1903, ses viticulteurs se font interdire d'appeler leurs vins du « Lalande de Pomerol » (sur plainte des Pomerolais), d'où les demandes de



HAPPYCUVIN 33 - 29/01/2026

Lalande de Pomerol

Château Tournefeuille

changement du nom de la commune en 1908, 1932 et 1936, déboutées⁶. Le renommage en [Lalande-de-Pomerol](#) date du 21 décembre 1978⁷.

L'appellation a été reconnue par le décret du 8 décembre 1936, mais à l'époque limitée à la seule commune de [Lalande-de-Pomerol](#) ; une appellation « néac », réservée aux vins de la [commune éponyme](#), est créée par un décret du même jour. Puis le décret du 2 septembre 1954 autorise les vignes situées à Néac à produire du lalande-de-pomerol⁸ (au nom plus vendeur); mais les syndicats viticoles de [Pomerol](#) et de Lalande-de-Pomerol font un recours auprès du [Conseil d'État](#), qui les déboute⁹.

Depuis lors, l'appellation néac n'a pas fait l'objet d'un décret d'abrogation et n'est désormais revendiquée par aucun producteur¹⁰; elle disparaît de la liste des AOC en 2012. Les dernières modifications du [cahier des charges](#) du lalande-de-pomerol furent effectuées en 2009¹¹, 2011¹² puis 2012³.

Pour défendre cette appellation, l'« Association syndicale de lutte contre le phylloxera » (renommée ensuite « syndicat viticole de Lalande-de-Pomerol »)³ fut créé en 1884 afin d'unir les efforts des vignerons. Il a été rejoint en 1985 par la confrérie des [Baillis](#) de Lalande-de-Pomerol. Placée pendant un temps sous la présidence d'honneur du commandant [Jacques-Yves Cousteau](#), la confrérie a pour but de porter plus haut, plus fort et dans la convivialité, le pavillon de Lalande-de-Pomerol.

Géologie

La zone viticole est disposée en [terrasses alluviales](#) successives et couvre deux communes. Sur [Lalande-de-Pomerol](#), il s'agit surtout de la terrasse formée lors de la [glaciation de Würm](#) (la [dernière période glaciaire](#)) ; sur [Néac](#), de celle plus ancienne remontant à la [glaciation de Günz](#)³.

Les sols sont constitués d'un mélange d'[argiles](#), de [graves](#) et même de sables dans la partie ouest, à proximité de la rivière. Dans certaines zones, l'argile est présente sur de belles profondeurs. La nature de ces terrains convient parfaitement au [merlot](#), qui représente la majorité de l'encépagement^{14,15}.

Encépagement

Le [merlot](#) largement dominant, apporte rondeur et finesse. Le [cabernet franc](#) donne au vin sa charpente et un riche bouquet ; enfin le [cabernet sauvignon](#), moins fréquent, offre des robes veloutées et de grandes possibilités de vieillissement.

En termes de cahier des charges, l'encépagement doit respecter les règles suivantes : les cépages principaux sont le cabernet franc N², le cabernet-sauvignon N, le cô^t N (aussi appelé [malbec](#)) et le merlot N et les cépages accessoires sont le [carménère](#) N et le [petit verdot](#). La seule règle d'assemblage est la proportion de l'ensemble des cépages accessoires soit inférieure ou égale à 10 % de l'encépagement³.

Les raisins doivent présenter une richesse en sucre supérieure à 194 grammes par litre de moût, pour le cépage merlot N et 180 grammes par litre de moût pour les autres cépages. En outre, les doivent présenter un titre alcoométrique volumique naturel minimum de 11 %³.



HAPPYCUVIN 33 - 29/01/2026

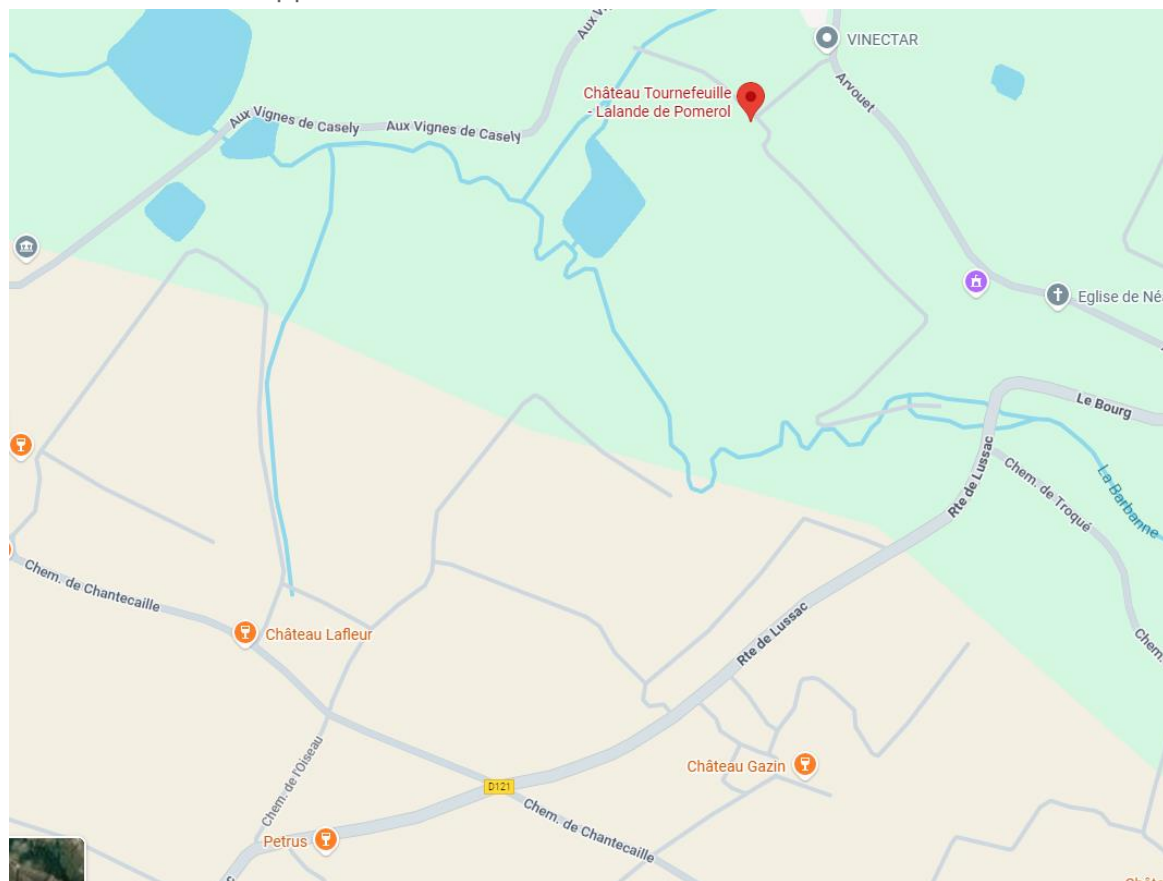
Lalande de Pomerol Château Tournefeuille

Le Vignoble Tournefeuille

Quelques informations issues du site : <https://www.chateau-tournefeuille.com/>



Situé géographiquement sur le vallon opposé aux châteaux Gazin, Petrus, Lafleur. La barbanne est la frontière naturelle entre les appellations Pomerol et Lalande de Pomerol.





HAPPYCUVIN 33 – 29/01/2026

Lalande de Pomerol

Château Tournefeuille

UNE HISTOIRE QUI TRAVERSE LES SIECLES

Plusieurs siècles d'histoire ont façonné ce terroir d'exception... où la « feuille tourne » et s'ensoleille au gré des brises et des saisons.

Des celtes s'installent dans la région 3000 ans avant J-C, ils commenceraient une activité agricole sur l'appellation, puis viticole aux alentours de l'an XX après J-C lorsqu'ils découvrent le premier cépage compatible avec leur climat. Le nom de Néac est d'origine Gallo-romaine ce qui nous assure que le village est habité à l'époque.

Au Moyen-Age ce sont les hospitaliers installés à Lalande de Pomerol qui y relancent la viticulture, le commerce avec les anglais pousse les champs de Néac à devenir des vignes. Puis la fin de la guerre de cent ans, où la barbanne eu un rôle de frontière, la révolution Française et la crise du phylloxera sont autant de coups d'arrêts pour la viticulture à Néac. Les moulins à eau sur la barbanne témoignent de la production de blé et de farine dans le village.

En 1783... ..la célèbre et précise cartographie de la Guyenne, établie par l'historien Belleyme sous les ordres de Louis XV mentionne le lieu-dit Tournefeuille et y indique la présence d'une ferme ainsi que des vignes sur les côteaux, le vignoble de Tournefeuille date donc de cette époque où la viticulture est en renaissance. Cette situation de haut de coteau lui confère une exposition favorable au vent, la fréquence des brises explique donc l'usage du nom « Tournefeuille », expression orale des habitants de l'époque.

En 1850, Victor Tastet, d'origine landaise, fait l'acquisition du lieu et construit un ensemble vinicole parfaitement représentatif du « château bordelais » de l'époque, encore présent aujourd'hui : une jolie maison bourgeoise surplombant le coteau, son parc planté de cèdres, de pins parasols, de mûriers et tilleuls, son chai attenant. Le plaisir de la villégiature est associé à un outil de production vinicole efficace pour y élaborer de grands vins dignes du terroir décelé.

En 1874, Camille Decout, industriel charentais, reprend le château Tournefeuille et poursuit le développement de sa renommée. Il parvient suite à plusieurs médailles et distinctions à obtenir la gratification de « Premier des Grands Crus de Néac ». La surface plantée est accrue. Mais la guerre de 1914 modérera ses ambitions.

En 1939... A la veille de la seconde guerre mondiale en 1939, la famille Sautarel, descendue d'Ussel en Corrèze, pose ses valises à Tournefeuille. C'est le début d'une longue épopée qui durera 59 ans où le château connaîtra de nombreuses évolutions sous la houlette de Léon Sautarel puis de ses fils, André et Jacques : modernisation du cuvier, construction d'un chai d'élevage, mécanisation des travaux viticoles, agrandissement conséquent du vignoble.

A la fin des années 1970, le Château Tournefeuille est considéré parmi les fleurons de l'appellation Lalande de Pomerol.

En 1998,repus de leurs efforts, les frères Sautarel transmettent aux familles Petit et Cambier la responsabilité de ce grand terroir. Une nouvelle histoire commence alors.

En 2003 puis en 2004, le vignoble de Tournefeuille s'agrandit avec deux nouveaux crus. Le Château La Révérence avec ses 3 hectares situés sur l'appellation Saint-Emilion sur le plateau argileux en bordure de Grands Crus Classés. Puis le Château Lécuyer de la prestigieuse appellation Pomerol dont les vignes se dispersent autour de l'église du village sur de beaux terroirs d'argiles et de sables.

Lalande de Pomerol Château Tournefeuille

18 hectares *répartis sur 4 terroirs distincts* :

- Un coteau exposé Sud, reposant sur de très belles argiles gonflantes et offrant une très bonne régulation hydrique; les vins y exprimeront rondeur et densité, puissance et longueur; **les merlots** y sont majoritaires;
- Une croupe graveleuse formant le haut de coteau ; la maturité des raisins y est précoce, les vins y sont élégants et complexes ; c'est un terroir merveilleux pour les **cabernets francs** et **sauvignons**;
- Un second coteau exposé Nord, sur de belles argiles graveleuses ; c'est une révélation lors des millésimes chauds; les **cabernets francs** s'y distinguent;
- Un plateau argilo-limoneux aux sols battants, se développant vers le bourg de **Néac**, où les vins seront puissants et structurés, spécialement les **merlots**.
- **Merlots** (68%) et **cabernets francs** (32%) tirent de ce terroir toute leur complexité en atteignant facilement une maturité parfaite et qualitative.





HAPPYCUVIN 33 - 29/01/2026

Lalande de Pomerol Château Tournefeuille

La dégustation

Emeric Petit, propriétaire présentera cette Dégustation...6 vins au programme.

Ubi Mensa low Alcool 2024 : Mise en bouche 🤔



Encépagement : 80% Malbec – 20% Cabernet Franc
Âge des vignes : Entre 10 à 30 ans.

Viticulture : Labours et enherbements selon les saisons. Lutte raisonnée contre les maladies. Vendanges manuelles.

Vinification : Tri de la vendange sur table avant mise en cuve.

Macération pelliculaire, extraction douce, température 25 degrés,

Production annuelle : 1 000 Bouteilles.

Élevage : Cuves béton.

Sol & Situation : Plateau graveleux

Robe: rouge cerise, limpide, intensité légère.

Nez: assez intense, fruité, petits fruits rouges, notes amyliques.

Bouche: attaque souple, évolution légère, des tanins tendres, on retrouve les arômes du nez, de la framboise. Finale courte, aromatique.

Synthèse: vin de plaisir, peu d'intensité mais de l'équilibre.

Lalande de Pomerol Château Tournefeuille

ROSALCY 2023:



Âge des vignes : 10 ans : 9% / 20 ans : 21% / 30 ans : 27% / +30 ans : 42%

Assemblage : 100 % Merlot

Viticulture : 30% conversion Biodynamie,
70% Raisonnée, Pas de désherbage chimique ni insecticide
Effeillages manuels et mécaniques, Vendanges manuelles
et mécaniques

Vinification : Tri de la vendange sur table avant mise en cuve.

Vinification parcellaire via une cuverie béton
thermorégulée calibrée à la surface des parcelles.
Cuvaion de 2 à 3 semaines selon les terroirs.
Fermentation malolactique en cuves.

Production annuelle : 22 000 Bouteilles.
Élevage : 50% élevage barriques 2 et 3 vins, 50% cuves
béton.
Sol & Situation : 50% des vignes sont situées sur un pied
de côte et un plateau argi- lo-limoneux,
50% sur un coteau argilo-graveleux exposé au Nord.

Robe: rouge sombre, bonne intensité.

Nez: moyen intense, bien mûr, des arômes de fruits rouges, de cerise, de fraise. A l'agitation, on retrouve des notes d'amande.

Bouche: attaque souple, évolution ronde, de la fraîcheur, des tanins presque soyeux et croquants, des arômes de fruits rouges. Finale un peu courte, toujours sur le fruit et des tanins discrets

Synthèse: vin équilibré, aromatique, facile



HAPPYCUVIN 33 - 29/01/2026

Lalande de Pomerol Château Tournefeuille

C315 2023 est l'identification cadastrale du Château Tournefeuille:



Assemblage : 90% merlot et 10% Malbec, sans soufre, vinifié et élevé en amphore.

Viticulture raisonnée ; pas de désherbage chimique ni insecticide ;
Effeuellages manuels ; Vendanges manuelles.

Vinification : Tri de la vendange sur table avant mise en cuve.
Vinification parcellaire en amphores.

Production annuelle : 6 000 Bouteilles.

Élevage : 9 mois en amphores. Pas de sulfites ajoutés.

Sol & Situation : 100% des vignes situées sur croupe graveleuse.

Robe: rouge pourpre, reflets violacés, couleur assez intense.

Nez: moyen intense, après une légère réduction, le nez s'ouvre sur un joli fruité.

Bouche: attaque souple, évolution souple, fruité éclatant, matière croquante avec des tanins simples mais bons,. Finale de longueur moyenne.

Synthèse: du fruit, une belle originalité (vin sans sulfites).



HAPPYCUVIN 33 - 29/01/2026

Lalande de Pomerol Château Tournefeuille

TOURNEFEUILLE 2023 :

	Encépagement : 62% merlot / 33% cabernet franc / 3% cabernet sauvignon / 2% malbec Âge des vignes : 10 ans : 22% / 20 ans : 17% / 30 ans : 5% / 40 ans : 7% / 50 ans : 30% / 60 ans : 20%. Assemblage : 2023 : 75% merlot, 23% cabernet franc, 2% cabernet sauvignon Viticulture : 50% conversion Biodynamie, 50% Raisonnée Pas de désherbage chimique ni insecticide Effeuellages manuels Vendanges manuelles. Vinification : Tri de la vendange sur table avant mise en cuve. Vinification parcellaire via une cuverie béton thermorégulée calibrée à la surface des parcelles. Cuvaion de 2 semaines à 1 mois selon les terroirs. Fermentation malolactique en barriques et cuves. Production annuelle : 50 000 à 80 000 Bouteilles. Élevage : 18 mois – 20% cuve – 80% barriques dont un tiers de fûts neufs. Association de 5 tonneliers. Fûts de chêne français qualité « grain fin ». Assemblage en fin d'élevage. Filtration.
---	--

Robe: rouge rubis sombre, bonne intensité.

Nez: moyen intense, élégant, douceur boisée s'ouvrant des fruits rouges bien mûrs.

Bouche: attaque ronde et suave, évolution ronde, jolis tanins mûrs et soyeux, des arômes fruités et une fine note boisée. Finale de bonne longueur, une note boisée et réglissée sur des tanins plus fermes.

Synthèse: vin élégant, doux, gourmand, au boisé alluré et bien intégré.



HAPPYCUVIN 33 - 29/01/2026

Lalande de Pomerol Château Tournefeuille

LA CURE 2019



Âge des vignes : 30 ans : 30% 50 ans : 70%

Viticulture : Lutte Raisonnée, désherbage mécanique et enherbement alterné, effeuillages manuels et vendanges vertes
Vendanges manuelles.

2023 : 70% merlot, 30% cabernet franc

Vinification : Tri de la vendange sur table avant mise en cuve.
Cuverie béton thermo-régulée. Macération pré-fermentaire à froid.
Cuvaion de 3 semaines à 1 mois selon terroir.
Fermentation malo-lactique en barriques et cuves.

Production annuelle : 2 000 à 4000 Bouteilles

Elevage de 14 à 16 mois, 1/3 en barriques neuves.
Association de 5 tonneliers. Fûts de chêne français qualité « grain fin ».
Assemblage en fin d'élevage. Filtration.

Sol & Situation

Côte argilo-graveleuse dont 40% de concentration en argiles.

Robe: rouge rubis foncé, une touche de début d'évolution.

Nez: assez intense, premier nez boisé évoluant sur des fruits noirs bien mûrs, une note poivrée et balsamique.

Bouche: attaque ronde et élégante, évolution pleine, sur des tanins mûrs, arômes boisés discrets. Finale bonne longueur, mâche tannique qui porte la fin de bouche avec de la fraîcheur presque mentholée.

Synthèse: vin plein, alluré.



HAPPYCUVIN 33 - 29/01/2026

Lalande de Pomerol Château Tournefeuille

LA CURE 2016

Robe: rouge grenat, reflets sombres, bonne intensité.

Nez: moyen intense, un peu fermé, des fruits mûrs et compotés.

Bouche: attaque ronde, évolution puissante, avec une mâche tannique marquée mais mûre. Finale assez longue, de la mâche sur de beaux tanins.

Synthèse: vin vineux, puissant, qui affiche encore de la jeunesse.
