



Lalande-de-Pomerol

Vin tranquille

LE PRODUIT

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.

ARÔMES ET SAVEURS

Le cépage merlot N confère aux vins des couleurs profondes, aux nuances rubis ou grenat avec des arômes de petits fruits rouges et noirs, parfois des notes de violette. Les cépages cabernet franc N, cabernet-sauvignon N et parfois même le cot N (ou malbec) sont souvent présents, apportant de la structure et enrichissant la palette aromatique de ces vins harmonieux et équilibrés.

UN PRODUIT, UN TERRITOIRE

Les parcelles de l'appellation Lalande de Pomerol sont caractérisées par deux ensembles de graves et argilocalcaires. La qualité de ces sols, alliée au mésoclimat très favorable à la culture de la vigne, confèrent aux vins de la finesse et de la complexité. Une homogénéité territoriale aux reliefs doux caractérise les paysages de l'appellation. Son territoire est parsemé d'élégants châteaux viticoles.

UN PRODUIT RECONNU

En 1936, l'appellation Lalande de Pomerol est définie par décret. Les usages viticoles ancestraux datant des Romains sont ainsi reconnus. Le vignoble s'est aussi développé dès le XII^{ème} siècle par l'installation d'une commanderie des hospitaliers de Saint-Jean de Jérusalem (plus tard Chevaliers de Malte), dont la croix blanche deviendra l'emblème des vins de « Lalande-de-Pomerol ».

Le saviez-vous

Après la crise phylloxérique, les replantations transforment profondément le vignoble sous l'influence de l'installation en pays libournais d'Albert Macquin, élève de l'Ecole d'Agriculture de Montpellier. Spécialiste de la greffe sur porteurs américains, il constitue des pépinières et une école de greffage participant au renouvellement post phylloxérique du vignoble.

Informations techniques

Cahier des charges

[Contenu Cahier des charges](#)

Textes réglementaires

[Contenu Textes réglementaires](#)

Aire géographique

Carte

Cliquer sur les liens suivants pour afficher les cartes

[Situation](#)

[Aire géographique](#)

Contacts

Organisme de défense et de gestion (ODG)

Syndicat Viticole de Lalande de Pomerol

10 rue du 8 Mai 1945

33500 LALANDE DE POMEROL

N°SIRET : 39866173600015

Contact : Nathalie DIFFI

Tél. : 05 57 25 21 60

Fax : 05 57 51 82 79

Mél. : lalande-pomerol@orange.fr

Délégation territoriale de l'INAO en charge du produit

INAO Bordeaux

Bât A, 3ème étage

1 quai Wilson

33130 BEGLES

Portes de Bègles

N°SIRET : 13000270200343

Tél. : 05 56 01 73 44

Fax : 05 56 01 05 74

Mél. : INAO-BORDEAUX@inao.gouv.fr

Organismes de contrôle (OC)

QUALISUD

31322 Castanet-Tolosan Cedex

BP 82256

Contact : François LUQUET

Tél. : 05 62 88 13 90

Mél. : contact@qualisud.fr

QUALISUD

Parc d'activité Imhotep Lot C

rue Marcel Deprez

87000 Limoges

Tél. : 05 55 36 07 78

Mél. : contact@qualisud.fr

QUALISUD

Siège

1017 Route de Pau

40800 Aire sur l'Adour

Contact : François LUQUET

Tél. : 05 58 06 15 21

Mél. : contact@qualisud.fr

QUALISUD

Espace Entreprise
12 rue Alfred Kastler
71530 Fragnes

Tél. : 03 85 90 94 14

Mél. : contact@qualisud.fr

QUALISUD

Maison des agriculteurs
Bâtiment Ste Victoire - Porte 4
22 avenue Henri Pontier
13626 Aix-en-Provence Cedex 1

Tél. : 04 42 63 36 30

Mél. : contact@qualisud.fr

QUALISUD

6 rue Georges Bizet
47200 Marmande

Tél. : 05 53 20 93 04

Mél. : contact@qualisud.fr

Source URL: <https://www.inao.gouv.fr/produit/lalande-de-pomerol-8207>

List of links present in page

1. https://www.inao.gouv.fr/var/inao_site/storage/repository/editeur/files/pdf/Cartes/AOC_LalandeDePomerol_G_201001.pdf
2. https://www.inao.gouv.fr/var/inao_site/storage/repository/editeur/files/pdf/Cartes/AOC_LalandeDePomerol_A_201001.pdf
3. <mailto:lalande-pomerol@orange.fr>
4. <mailto:INAO-BORDEAUX@inao.gouv.fr>
5. <mailto:contact@qualisud.fr>
6. <mailto:contact@qualisud.fr>
7. <mailto:contact@qualisud.fr>
8. <mailto:contact@qualisud.fr>
9. <mailto:contact@qualisud.fr>
10. <mailto:contact@qualisud.fr>