



# CHÂTEAU LA CONNIVENCE

## POMEROL

### Verticale de Jane Anson du 15 décembre 2014

#### Château la Connivence 2008 :

Cette propriété s'étend sur 1.2ha au total avec 90 ares de vignes âgées de 30 à 40 ans, plus 35 ares replantés en 2008 et donc âgées de 6 ans maintenant.

15 ares de Cabernet Franc ont été ajoutés en 2013.

2008 était le 1er Millésime de cette propriété, sous le conseil de l'œnologue Stéphane Derenoncourt. Même après 6 ans le bois et encore très puissant, 10 minutes d'aération dans le verre sont nécessaires afin que le fruit se fraye un chemin dans la structure tannique.

C'est un Pomerol bien « punchy », certainement pour annoncer son arrivée. 90/100

#### Château la Connivence 2009 :

Plus de finesse et de raffinement ici, bien que la gousse de vanille du chêne s'harmonise avec les notes de myrtille et de mûre à parfaite maturité. Il manque le côté floral que l'on trouve sur certains Pomerol du plateau, mais nous sommes dans les premiers temps de la propriété. Il s'agit davantage d'une ballade puissante, à la structure charnue avec un très beau fruit. 92-93/100

#### Château la Connivence 2010 :

Un tourbillon de café et moka jaillit dès l'attaque, mais avec plus de verticalité que les 2 premiers millésimes ; on commence à sentir le château qui s'affirme, en exprimant un Pomerol plus classique.

Les tannins sont riches et ronds, c'est un vin avec de la mâche, il y a beaucoup de choses à assimiler, on pourrait s'asseoir et en profiter pendant des heures. Il demande à prendre son temps.

C'est le 1er millésime sur lequel on commence à sentir le processus ardu,

le début d'un message derrière le gout, on sent plus le terroir. J'aime beaucoup, et quand j'y reviens, il y a une subtilité et une finesse qui sont vraiment renversantes.

L'effet millésime joue, mais cependant, on sent un changement entre les 2 consultants Derenoncourt et Gros ; et sans nul doute le fait que ce soit le 3ème millésime de la propriété,

il nous indique que l'équipe est en train de comprendre toutes les nuances de ce vignoble. 95/100

#### Château la Connivence 2011 :

Des notes florales au nez alors que l'équipe continue à révéler le caractère du vignobles et de son terroir. Le fruit est moins mûr que les 3 précédents millésimes, mais j'aime bien celui-ci, charmant tout en retenue, avec cela émerge le sens du Pomerol : sourire et séduction. C'est un bon vin, de l'excellent fruit sans lourdeur ni trop de puissance. A boire jeune, mais n'a pas encore atteint son apogée, il a encore du temps devant lui. 92/100

#### Château la Connivence 2012 :

Très bon, riche, arômes de truffe et de poivre noirs, jolie structure mais pas trop lourd.

Etonnamment Je crois que je préfère le 2011, mais c'est un excellent vin, et j'adore car ils ont vraiment réussi à faire ce qu'un pomerol doit avoir : la puissance et le parfum . 91/100

#### Château la Connivence 2013 :

Le palais est équivalent au nez sur celui-ci, arômes toastés puissants , notes de menthol et de mûres.

Pas aussi complexe, ni autant de longueur que sur le 2011 ou 2012,

cependant il y a beaucoup à apprécier et à dire sur ce Pomerol de haute qualité, à boire plutôt jeune. 90/100

