

CHATEAU PONZAC

*La Trilogie*

CAHORS

APPELLATION CAHORS CONTRÔLÉE

Nos meilleurs vœux pour  
**2015**

Virginie & Matthieu

# 2014 fut un millésime particulièrement éprouvant pour nos énergies de vigneron.

Un concentré de difficultés lié aux conditions météo, aux multiples interventions sur la vigne et aux épisodes de grêle .Le tout fut couronné par un mois d'aout maussade. Nous avons eu raison de rester optimistes : l'ensoleillement des mois de septembre et octobre est enfin venu récompenser nos efforts !

Des vendanges généreuses, de belles maturités ont été au rendez- vous de ce trois octobre 2014 pour la plus grande joie de nos 80 invités et vendangeurs d'un jour : éternellement n'attendait plus que les mains expertes des petits et des grands... Merci à tous !

Virginie & Matthieu



Virginie et Matthieu Molinié  
« Le Causse » - 46140 Carnac-Rouffiac



Tél. : 05 65 31 99 48  
Port. : 06 07 86 49 43



chateau.ponzac@wanadoo.fr

# C'est Noté !

En avant première, découvrez les notes de dégustation de la trilogie 2014.



## Maintenant Cahors 2014

Sa couleur soutenue nous amène progressivement sur des fruits rouges bien mûrs avec une souplesse et une longueur en bouche persistante. Signature des beaux millésimes, ce cru 2014 possède au-delà de sa fraîcheur aromatique et de son impulsion acidulée, un joli volume suivi d'une belle intensité généralement réservée à ses deux grands frères de la trilogie. Un millésime qui saura vous surprendre. À découvrir absolument.



## Patiemment Cahors 2014

Les premières dégustations annoncent de belles perspectives. Son premier nez intense suggère des arômes de fruits rouges « confiturés » persistant bien en bouche. Un élevage d'environ 12 mois permettra de polir les tannins et exalter les arômes. Sa consistance tannique laisse entrevoir une bouche très raffinée et une énergie propre à ce millésime. Cette matière brute prometteuse se révélera « patiemment »... mais déjà sa personnalité gourmande et suave se dessine.



## Eternellement Cahors 2014

Sa robe violette intense fait déjà apparaître de généreuses larmes, discrètement retenues par le galbe du verre... Bonne nouvelle ! Son nez très expressif tout en fruits sirotés à l'eau de vie trouvera sa place après les notes grillées d'un élevage en fût. Sa bouche suave, très ronde, nous entraîne dans une complexité aromatique toute en puissance. A ce jour, elle ne nous permet pas encore de définir quels arômes vont s'imposer à nos papilles : épices, fleur ou fruit noir ? Un grand vin de garde s'annonce !

Pour les fêtes de fin d'année



## Le Rosé de Ponzac

Dès le premier geste, sa couleur grenadine laisse entrevoir sur le galbe du verre «des larmes de douceur », la rosée d'un matin de plaisir qui s'annonce ! Un nez tout en fraîcheur ; agrume pamplemousse et pêche. Des parfums qui se confirment en bouche. L'équilibre sucre/alcool arrondit des notes acidulées pour laisser s'exprimer les caractéristiques de nos Malbec.

Idéal en toutes saisons et jours de fête, Il sera présent dès Noël sur vos tables.

# C'est à lire !

## Château Ponzac Maintenant Cahors 2012



Ce pur Malbec né de sols argilo-calcaires est bien représentatif de notes mentholées; la bouche, souple et équilibrée, est soulignée par une fraîcheur qui sublime le fruité, avant d'offrir une finale charnu.

## Cuvée Maintenant Cahors 2012 : 15/20



Incroyablement frais dans les arômes floraux et minéraux. En pleine jeunesse, il offre une grande tension calcaire avec des tannins pointus. À ouvrir l'hiver prochain, le temps qu'il se mette en place. Un rapport qualité/prix imbattable.

## Decanter

the world's best wine magazine

### Château Ponzac, Maintenant 2012

Recommended avec 15.75/20 et 85 plus/ 100 par Decanter, dans un reportage de dégustation des meilleurs Grands Vins de Cahors dans le numéro de janvier 2015

### Château Ponzac, Patiemment 2012

Recommended avec 15.5/20 et 85/ 100 par Decanter, dans un reportage de dégustation des meilleurs Grands Vins de Cahors dans le numéro de janvier 2015 qui sortira le 5 décembre 2014.

## Cuvée Eternellement Cahors Cahors 2012 : 14,5/20



Matthieu Molinié et son épouse confirment à chaque millésime qu'ils sont deux des espoirs les plus brillants de l'appellation Cahors, avec 26 hectares de vignes plantées à 90 % de Malbec. Cette viticulture très attentive devrait en faire réfléchir beaucoup. Une belle précision de vinification révèle le potentiel des terroirs du Causse malgré des millésimes très secs et délicats sur ce type de sol. La cuvée éternellement 2012, intense et racée, très subtile, est idéalement réussie, pour la garde, c'est une sélection de parcelles sur sols argilo-ferrugineux. La cuvée maintenant est issue d'un sol calcaire-marneux, et patiemment d'un sol argilo-calcaire.



Sur son plateau argilo-calcaire, à Carnac-Rouffiac, le trentenaire Matthieu Molinié semble posséder une longueur d'avance. Sorti de la cave coopérative en 2000, il gère aujourd'hui les 27 hectares de Château Ponzac. Modestie et implication totale, une gamme intelligemment structurée, un vrai discours de terroirs. L'on retrouve la grande sensibilité du vigneron dans chaque bouteille. Sa marge de progression reste importante. La gamme, sous forme de trilogie, est d'une lisibilité parfaite. Clair, joyeux, Maintenant offre une gourmandise très rare à Cahors, tout en conservant l'empreinte du terroir et la signature du Malbec. Patiemment, très parfumé et grand séducteur, arrime son charme fruité à une structure plaisamment grenue. D'une intensité supérieure, visant clairement la garde.



# C'est à la page !



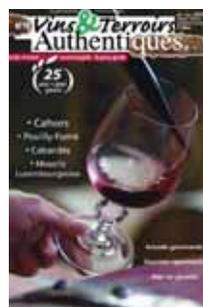
ch. Ponzac p30



ch. Ponzac p118



ch. Ponzac p63



ch. Ponzac p11