



# CHÂTEAU ALTIMAR

POMEROL – LANDE DE POMEROL

## PRÉSENTATION DU CHÂTEAU ALTIMAR

Château Altimar a été créé en 2009 par Martial Junquas sur les vignobles prestigieux de Pomerol et Néac (AOC Pomerol et Lalande De Pomerol). Œnologue de Bordeaux et passionné par les grands vins, il est issu d'une famille de Vignerons depuis plus de 5 générations.

### HISTOIRE DE FAMILLE:

C'est en 1912 que l'arrière-grand-père de Martial Junquas s'installe vigneron au Domaine du Chatain. A l'époque le domaine est classé en Néac-Pomerol 1er Cru car il est reconnu pour la qualité de ses vins et de ses terroirs.

La passion du Vin et des Grands Terroirs est ainsi une culture familiale qui se transmet à chaque génération depuis une centaine d'année.

### CRÉATION D'UN DOMAINE :

Martial a pu perfectionner sa technique et ses connaissances viticoles au travers de nombreuses vinifications en France et à l'Étranger. Il a pu conjuguer la force du savoir-faire des Grands Crus Classés de Bordeaux et la modernité des vins du Nouveau Monde.

C'est en 2009, qu'il a eu l'opportunité de reprendre les vignes d'un domaine voisin. Il a aussi du trouver un chai sur l'appellation Pomerol, ainsi que du matériel pouvant l'aider à l'élaboration du vin. Il ne restait plus qu'à créer le nom de château et l'aventure a démarré. Le nom « Altimar » est une anagramme de « Martial ».

### CULTURE DE LA VIGNE :

En utilisant des méthodes modernes et une approche consciente de la protection de l'environnement, Martial élabore des vins très puissants et expressifs.

Très en phase avec la nature, il n'utilise ni herbicide ni insecticide afin de protéger l'environnement de ses vignes. Grâce à des traitements classés « bio » utilisés avec parcimonie, et avec la possibilité d'utiliser un traitement conventionnel plus efficace (uniquement en cas de nécessité), les sols reprennent vie et les raisins expriment tout leur potentiel. Les parcelles étant plantées de vieux ceps de vigne, les grains de raisins produits sont plus petits et les vins s'en retrouvent plus concentrés. C'est l'application d'une lutte raisonnable en faveur de l'environnement.

### ELABORATION DES VINS :

Au moment des vendanges, les raisins sont récoltés à la main, et sont soumis à trois tris sélectifs, notamment grâce à une table de tri vibrante à soufflerie. Ainsi, il récolte seulement les meilleurs grains qui donneront les meilleurs vins. Les raisins sont ensuite refroidis à très basse température pour extraire un maximum de couleur et d'arômes fruités avant la fermentation. Avec la nouvelle technologie des petites cuves du chai, les vinifications sont parfaitement maîtrisées. Puis, les vins font leur fermentation malolactique en barriques neuves afin d'apporter de la rondeur et de la complexité, et ils sont ensuite élevés un an de plus en fûts de chêne avant la mise en bouteille, sans collage ni filtration, toujours dans ce souci d'exprimer et de respecter ce que la nature a fabriqué.

### LES VINS :

- AOC Pomerol sur 1,5 ha d'argiles sableuses. L'assemblage est de 95% de Merlot et 5% Cabernet Sauvignon. Le vin est équilibré tel un Grand Cru Classé, avec des tanins puissants et ronds. Le nez est très expressif avec des arômes de fruits: myrtilles, mûres et cerises noires, et des notes très délicate de vanille, de bois grillé, et de poivre noir. Le vin se termine par une très grande longueur.

- AOC Lalande de Pomerol sur 4,7 ha d'une belle diversité de terroirs: argiles pures pour la puissance, argiles graveleuses de la complexité aromatique. L'assemblage est très original pour l'appellation: 50% Merlot, 45% Cabernet Franc et 5% Cabernet Sauvignon. La bouche est très massive et puissante. Le vin est long, frais et explosif au niveau du nez: fruits rouges(cerises, framboises), menthe poivrée, réglisse, tabac blond, chêne grillé et vanille.



[WWW.CHATEAU-ALTIMAR.COM](http://WWW.CHATEAU-ALTIMAR.COM)

EURL CHÂTEAU ALTIMAR – 6 CHATAIN – 33500 NEAC – FRANCE

TÉL : +33 (0) 6 88 34 77 96 - E-MAIL : [CONTACT@CHATEAU-ALTIMAR.COM](mailto:CONTACT@CHATEAU-ALTIMAR.COM)

CAPITAL DE 10000€ - RCS DE LIBOURNE N°509566899 - TVA N°FR12509566899 - RIB 13306 00152 0005585815 93 - SIRET 509 566 899 000 19

CONDITIONS DE VENTE : LE VENDEUR SE RÉSERVE LA PROPRIÉTÉ DES MARCHANDISES, JUSQU'AU PAIEMENT COMPLET DU PRIX PAR L'ACHETEUR (LOI N°80.335 DU 12 MAI 1980). EN CAS D'AVARIE OU DE MANQUANT, L'ACHETEUR DOIT FORMULER DES RÉSERVES AUPRÈS DU TRANSPORTEUR, SEUL RESPONSABLE.