CHÂTEAU L'ÉVANGILE 2022

SITUATION DU VIGNOBLE

Appellation : AOC Pomerol, Bordeaux, France
Les vignobles de l'appellation Pomerol se situent sur un plateau de la rive droite de la Dordogne, à environ 40 km au nord-est de Bordeaux. À Pomerol, le merlot est roi. Les sols argileux typiques du terroir de cette appellation permettent au cépage de s'exprimer comme nulle part ailleurs.

Terroir : Le vignoble l'Évangile s'étend sur 22 hectares, au coeur du plateau de Pomerol et partage les meilleurs terroirs de l'appellation avec deux autres propriétés prestigieuses. À cet endroit et par un de ces mystères de la géologie, les sols d'argile lourde terminent en surface par une couverture graveleuse. C'est dans ces sols d'une qualité rare que le merlot de la propriété puise ses ressources. Ils renferment le secret de la puissance et de la profondeur extraordinaire du Château l'Évangile.

PRÉSENTATION DU MILLÉSIME

Une année précoce et sèche, avec des réserves en eau incomplètes dans les sols dès démarrage de la saison. Un épisode de gel important a frappé dans la nuit du 4 au 5 avril, mais nos équipements éoliens et bougies ont permis de limiter les dégâts. Le printemps a été marqué par une sécheresse historique, limitant le développement végétatif de la plante. Après la floraison à la mi-juin, un cumul d'environ 80 mm de pluie a permis une bonne respiration dans ce millésime sec. Au total, 21 jours de canicule sur la période printanière et estivale, caractérisés par des conditions sèches et des températures très élevées, où il aura fallu s'adapter. Malgré tout, certaines vignes nous auront montré une résilience incroyable En goûtant les premiers raisins, a été prise la décision historique de récolter dans un premier temps les baies face couchant pour sélectionner les raisins les plus mûrs, puis face levant pour celles sur une matrice de fruits frais. Volontairement, les Cabernet ont été ramassés précocement pour apporter de la fraicheur dans l'assemblage final. Les découpages intraparcellaires ont été également déterminants pour sélectionner au plus juste de la maturité. Au chai, les macérations pré-fermentaires à froid ont permis de capturer un fruit frais, avec des durées de macération plus courtes et douces pour éviter de récupérer la dureté des tanins. Les Merlot plantés sur les graves profondes se sont révélés précieux pour cette année 2022.

ITINÉRAIRE DE VINIFICATION

La fermentation alcoolique se déroule dans des cuves en ciment à température contrôlée, sur une durée d'environ 10 jours. Les temps de remontage et de macération sont adaptés à chaque cuve, en fonction du terroir et de la maturité des tannins. La durée totale de macération est comprise entre 21 et 25 jours. Suite à la macération, le vin est entonné en barriques neuves pour la fermentation malolactique avec un élevage de 18 mois. Les barriques sont produites à la Tonnellerie des Domaines à Pauillac.

NOTE DE DÉGUSTATION

Une robe profonde annonçant l'intensité du fruit mûr, suivie d'un nez poivré, épicé et sérieux dans son ensemble.
Une aromatique sensuelle soulignant la suavité de ce millésime. Les tanins enrobent avec délicatesse la puissance de ce vin.
Un potentiel de garde à suivre pour ces prochaines années.

INFORMATIONS TECHNIQUES

Cépages : Merlot 82%, Cabernet franc 17,50%, Cabernet sauvignon 0,50%
Teneur en alcool : 14,5 % vol.
pH : 3,8
Acidité totale : 2,5 g/l