BLASON DE L'ÉVANGILE 2023

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, c'est 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 raisin sélectionné pour Blason de l'Évangile provient des croupes sablo-argileuses et de sables silteux recouvrant les sous-sols argileux. Ces sols plus légers permettent un enracinement plus profond de la vigne et une meilleure protection hydrique. Le vin qui en résulte est souple et élégant, d'un style plus léger et fruité que le Grand Vin et par-là même plus accessible dans sa jeunesse.

PRÉSENTATION DU MILLÉSIME

Les précipitations hivernales légèrement supérieures à la moyenne ont permis un démarrage dans de bonnes conditions. Un épisode de gel survenu début avril a causé quelques dégâts non significatifs. La période végétative s'est déroulée dans une douceur caractéristique bordelaise. La seconde partie de la campagne s'est distinguée par d'importants épisodes orageux et une forte disparité dans la répartition des précipitations sur les secteurs, qui en ont fait un millésime capricieux sur le plan fongique (black rot/mildiou). Les conditions sanitaires ont mis l'équipe à l'épreuve, accentuées par une végétation particulièrement vigoureuse dans des conditions parfois tropicales, notamment en juin. Les mois de juillet et août ont offert des conditions estivales optimales, favorisant une véraison complète et laissant entrevoir un potentiel quantitatif prometteur. La première semaine de septembre a été marquée par des journées sèches et chaudes, presque caniculaires, ce qui a déclenché le début des vendanges sur nos parcelles de graves afin de préserver une trame aromatique fraîche. Les vendanges se sont poursuivies sur trois semaines, portées par une belle charge sur pied et des maturités progressives selon les secteurs. Une sélection intra-parcellaire rigoureuse a été menée, notamment sur le plateau, afin d'exprimer pleinement chaque entité de terroir dans nos cuves.

ITINÉRAIRE DE VINIFICATION

La fermentation alcoolique est réalisée dans des cuves en ciment à température contrôlée, durant laquelle l'on procède à des remontages légers pour faciliter l'extraction. Le vin est ensuite laissé en macération, sans intervention extérieure. A la fin de la macération, 80 % du vin est entonnés en fûts de chêne français d'un vin et 20% est placés en cuve en vue de la fermentation malolactique suivie d'un élevage d'environ 16 mois.

NOTE DE DÉGUSTATION

Trame fraîche et florale.
Le nez se caractérise par des notes poudrées rappelant agréablement la pivoine.
La bouche reste souple et aérienne, soulignant l'identité pomerolaise de ce vin.Une finale houblonnée rapporte beaucoup de complexité à cette matrice délicate.

INFORMATIONS TECHNIQUES

Cépages : Merlot 95%, Cabernet franc 5%
Teneur en alcool : 13,5 % vol.
pH : 3,8
Acidité totale : 2,7 g/l