

CHATEAU
L'ÉVANGILE
POMEROL

BLASON DE L'ÉVANGILE 2019

■ 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 qui règne en 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

Après un hiver doux, le printemps fut frais avec quelques alertes de gel courant avril et début mai, le développement végétatif a été plutôt lent avec un débourrement au 25 mars.

La floraison s'est déroulée sans heurts autour du 4 Juin avant que surviennent de fortes précipitations à l'entame du mois de juin. Deux épisodes de canicule sont survenus courant de l'été faisant place à un mois d'août clément, ponctué par quelques épisodes pluvieux salvateurs. Ces éléments réunis ont entraîné une véraison et des maturités homogènes. Un épisode pluvieux de 20 mm arrivant début septembre a permis à nos raisins d'arriver parfaitement sains et d'atteindre une maturité optimale. Malgré des baies d'un poids plus faible, les Cabernets Francs se sont révélés d'une grande élégance et fraîcheur, accompagnant parfaitement la puissance de nos Merlots. Les vendanges se sont déroulées du 13 septembre au 3 octobre.

■ 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 entonné en fûts de chêne français d'un vin, 20 % en cuves pour la fermentation malolactique et un élevage d'environ 16 mois.

■ NOTE DE DÉGUSTATION

La robe revêt une couleur profonde aux reflets grenats. Le nez est empreint de notes toastées, cacao rappelant subtilement la torréfaction. En bouche l'aromatique est intense sur des notes de fruits noirs (mûres) soulignée par une fraîcheur résineuse légèrement camphrée. La bouche est dense et complexe empreinte d'un arôme délicieusement kirschée.



INFORMATIONS TECHNIQUES

Cépages : Merlot 95%, Cabernet franc 5%

Rendement : 37 hL/ha

Teneur en alcool : 15 % vol.

pH : 3.85

Acidité totale : 2.95 g/l