



CHÂTEAU L'ÉVANGILE 2010

■ 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 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

Après un hiver assez humide, le beau temps s'est installé durablement à partir de début avril. Des conditions idéales : un climat chaud et sec, des réserves hydriques assurées par les quelques épisodes pluvieux de juin et septembre et des températures élevées combinées à des nuits fraîches qui ont permis une maturation lente des raisins.

Les Merlots et les Cabernets sont ainsi de très grande qualité, bien que légèrement inférieurs en quantité par rapport aux années précédentes en raison de l'absence de pluie pendant l'été. Nous sommes dans un millésime de grande qualité avec de très belles maturités et expressions de tanins.

■ ITINÉRAIRE DE VINIFICATION

La fermentation alcoolique s'est déroulée dans des cuves en ciment à température contrôlée, sur une durée d'environ 10 jours. Les temps de remontage et de macération ont été adaptés à chaque cuve, en fonction du terroir et de la maturité des tannins. La durée totale de macération a été de 27 jours en moyenne pour le merlot et de 28 jours pour le cabernet franc. Suite à la macération, le vin a été entonné en fûts de chêne de bois neuf pour

la fermentation malolactique et un élevage de 18 mois. Les barriques sont fabriquées par la Tonnellerie des Domaines Barons de Rothschild (Lafite) à Pauillac.

■ NOTE DE DÉGUSTATION

Couleur foncée, noire, reflets violet. Nez dense, persistant, expressif, très mûr, concentré avec des notes de griottes, de framboise et de moka. L'attaque est puissante, concentrée avec des tanins très mûrs et d'une grande densité. La bouche est mature, grasse et concentrée avec une finale très soyeuse et bien assise par une belle fraîcheur.



INFORMATIONS TECHNIQUES

Cépages : Merlot 88%, Cabernet franc 12%

Rendement : 31 hL/ha

Teneur en alcool : 15 % vol.

Acidité totale : 3.85 g/l