



## CHÂTEAU L'ÉVANGILE 2002

### ■ 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 chaud et sec, le temps relativement froid et pluvieux au moment de la floraison entraîna des phénomènes de coulure (chute des fleurs) et de millerandage (fécondation hétérogène entraînant des baies petites et serrées). Ensuite, les mois de juillet et d'août plutôt frais vont être, heureusement suivis d'un mois de septembre superbe, ensoleillé, sans eau, avec un vent de nord-est, qui permet d'accélérer le processus de maturité.

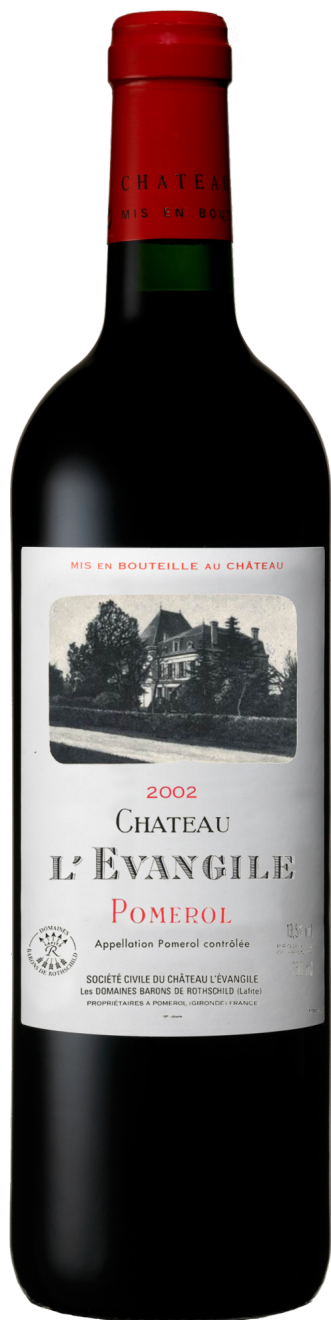
### ■ ITINÉRAIRE DE VINIFICATION

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 16 mois. Les barriques sont fabriquées par la Tonnellerie des Domaines Barons de Rothschild (Lafite) à Pauillac.

### ■ NOTE DE DÉGUSTATION

Couleur rouge profonde.

Nez délicat aux notes de café torréfié souligné par une trame de fruits noirs rappelant le cassis. L'attaque est franche et fraîche, beaucoup de fruit sur une structure tannique imposante et crémeuse. Bouche longue et ample avec une finale équilibrée et complexe.



#### INFORMATIONS TECHNIQUES

**Cépages :** Merlot 76%, Cabernet franc 24%

**Rendement :** 34 hL/ha

**Teneur en alcool :** 13,5 % vol.

**pH :** 3,70

**Acidité totale :** 3,20 g/l