



CHÂTEAU L'ÉVANGILE 2011

■ 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

L'année 2011 se caractérise par un hiver et un début de printemps très sec. A peine 150 mm de pluie durant les cinq premiers mois de l'année : un record ! Les températures élevées d'avril, mai et juin ont fait pousser la vigne très rapidement et les premières fleurs sont apparues dès le début mai : du jamais vu ou presque !

Un mois de juillet moins chaud a permis à la vigne de se reposer un peu avant d'attaquer un mois d'août exceptionnellement chaud (31°C de moyenne sur le mois). C'est donc avec une bonne quinzaine de jours d'avance que nous avons vendangé des raisins de très grande qualité portés par des tannins superbes.

Les Merlots étaient riches et denses mais la faible quantité de pluie sur l'été a sérieusement réduit les quantités à la vendange. Les baies de Cabernets étaient petites, avec des peaux épaisses, mais très qualitatives.

■ 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 dense, intense, reflets violet. Nez puissant, persistant, expressif, très mûr, concentré avec des notes de griottes et de cassis. L'attaque est dense, concentrée avec des tanins très mûrs et d'une grande puissance. La bouche est mûre, grasse avec une finale soyeuse et magnifiée par des tanins de grande qualité.



INFORMATIONS TECHNIQUES

Cépages : Merlot 94%, Cabernet franc 6%

Rendement : 33 hL/ha

Teneur en alcool : 13.5 % vol.

Acidité totale : 3.75 g/l