



CHÂTEAU L'ÉVANGILE 2019

■ SITUATION DU VIGNOBLE

Appellation : AOC 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 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 se déroule dans des cuves en ciment à température contrôlée, sur une durée d'environ 10 jours. Les temps de remontage et de macération sont adaptés à chaque cuve, en fonction du terroir et de la maturité des tannins. La durée totale de macération est comprise entre 21 et 25 jours. Suite à la macération, le vin est entonné en barriques neuves pour la fermentation malolactique avec un élevage de 18 mois. Les barriques sont produites à la Tonnellerie des Domaines Barons de Rothschild Lafite à Pauillac.

■ NOTE DE DÉGUSTATION

La robe revêt une couleur intense aux reflets grenats.

On retrouve au premier nez des notes élégantes de moka soulignées par une aromatique résineuse rappelant les arômes de pin cembro. La myrtille sauvage se révèle à l'aération sublimant la complexité du nez. L'onctuosité de la bouche est supportée par des tanins soyeux avec un équilibre prometteur pour les prochaines décennies.



INFORMATIONS TECHNIQUES

Cépages : Merlot 83%, Cabernet franc 16%, Cabernet sauvignon 1%

Rendement : 37 hL/ha

Teneur en alcool : 15,5 % vol.

pH : 3,95

Acidité totale : 2,80 g/l