

CHATEAU  
L'ÉVANGILE  
POMEROL

????????? 2018

■ 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

2018 aura de quoi marquer les esprits au Château L'Évangile, puisqu'il signera notre premier millésime en certification biologique.

Toutefois, la météo nous a joué des tours et mis nos nerfs à rude épreuve, pendant les 10 jours que compte habituellement la floraison, nous avons eu 7 jours consécutifs de pluie. Dû à ces fortes précipitations, le mildiou s'est attaqué à nos fleurs de vignes, nous privant d'une bonne partie de la récolte.

Fort heureusement, à partir de mi-juillet, la météo nous a été favorable permettant d'excellentes conditions de maturité jusqu'aux vendanges.

Cette première année en certification biologique nous aura offert des raisins d'une qualité extraordinaire, les plus beaux depuis ces 20 dernières années.

■ 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

Couleur dense, profonde avec des reflets violets.

Le nez est fin, frais avec des arômes subtiles et élégants de moka.

Bouche généreuse avec des notes fruitées de framboise et de griotte. Les tanins sont délicats, mûrs et enveloppés qui amènent sur une puissante longueur. La finale se révèle délicate et suave.



INFORMATIONS TECHNIQUES

**Cépages** : Merlot 60%, Cabernet franc 40%

**Rendement** : 17 hL/ha

**Teneur en alcool** : 14,5 % vol.

**pH** : 3,90

**Acidité totale** : 3,10 g/l