



CHÂTEAU L'ÉVANGILE 2023

■ CARACTERÍSTICAS DEL VIÑEDO

Denominación : AOC Pomerol, Bordeaux, Francia

La denominación Pomerol se encuentra en una meseta ubicada en la orilla derecha del Río Dordoña, unos 40 km al noreste de Burdeos. En Pomerol, el Merlot es el soberano absoluto. Los célebres suelos arcillosos de Pomerol permiten a esta cepa expresarse como en ningún otro lugar del mundo.

Terruño : El viñedo de L'Évangile comprende 22 hectáreas ubicadas en el corazón de la meseta de Pomerol donde comparte los mejores terroirs de la denominación con dos prestigiosas propiedades. En este lugar, producto de un misterio de la geología, los pesados suelos de arcilla verde descansan sobre un lecho de gravas. Estos suelos de calidad superior son la cuna del gran Merlot y del secreto de la potencia y profundidad extraordinarias de Château L'Évangile.

■ RESUMEN DE COSECHA

Las precipitaciones invernales, ligeramente superiores a la media, permitieron un inicio en buenas condiciones. Un episodio de heladas a principios de abril causó algunos daños poco significativos. El período vegetativo transcurrió bajo la suavidad característica de Burdeos. La segunda parte de la campaña se distinguió por importantes episodios tormentosos y una fuerte disparidad en la distribución de las precipitaciones según las zonas, lo que convirtió la añada en caprichosa desde el punto de vista fúngico (black rot/mildiu). Las condiciones sanitarias pusieron a prueba al equipo, acentuadas por una vegetación particularmente vigorosa en condiciones a veces tropicales, especialmente en junio. Los meses de julio y agosto ofrecieron unas condiciones estivales óptimas, favoreciendo un envero completo y dejando entrever un prometedor potencial cuantitativo. La primera semana de septiembre estuvo marcada por días secos y calurosos, casi caniculares, lo que desencadenó el inicio de la vendimia en nuestras parcelas de gravas con el fin de preservar una trama aromática fresca. La vendimia se prolongó durante tres semanas, apoyada por una generosa carga en la cepa y maduraciones progresivas según las zonas. Se llevó a cabo una rigurosa selección intra-parcelaria, especialmente en la meseta, con el objetivo de expresar plenamente cada entidad de terruño en nuestras cubas.

■ PROCESO DE VINIFICACIÓN

La fermentación alcohólica tiene lugar en cubas de cemento a temperatura controlada durante unos 10 días. Los tiempos de remontado y maceración se adaptan a cada cuba, en función del terruño y de la madurez de los taninos. El tiempo total de maceración oscila entre 21 y 25 días. Tras la maceración, el vino se traslada a barricas nuevas para realizar la fermentación maloláctica y envejecer durante 18 meses. Las barricas se fabrican en la Tonnellerie des Domaines Barons de Rothschild Lafite de Pauillac.

■ NOTAS DE CATA

Un color brillante anuncia un buen equilibrio entre potencia y acidez.

La nariz es seductora, con notas de cedro y sutiles matices de violeta.

En boca, se inicia con elegancia en un registro de especias dulces, seguido de un toque que recuerda a la castaña tostada, y culmina con una textura de taninos sedosa.

Un potencial de guarda prometedor para los próximos años.



INFORMACIÓN TÉCNICA

Uvas : Merlot 78%, Cabernet franc 21%, Cabernet sauvignon 1%

Graduación : 13,5 % vol.

pH : 3,8

Acidez total : 2,7 g/l