



CHÂTEAU L'ÉVANGILE 2008

■ 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 printemps pluvieux et gris qui a entraîné une floraison tardive et perturbée (énormément de coulure ce qui explique le très faible rendement), nous avons eu un mois de juillet sec et ensoleillé. Le mois d'août couvert a permis de garder une belle fraîcheur avant les conditions climatiques merveilleuses, pour parfaire la maturité des raisins, en septembre et octobre.

■ 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, noire aux reflets violet.

Nez intense aux arômes de moka, fruits à noyau, violette et épices. La bouche est volumineuse, grasse, ample avec une texture puissante mais harmonieuse. Finale suave avec beaucoup de tanins très fondus mais dense sans agressivité.



INFORMATIONS TECHNIQUES

Cépages : Merlot 88%, Cabernet franc 12%

Rendement : 27 hL/ha

Teneur en alcool : 14,5 % vol.

Acidité totale : 4,2 g/l