



CHÂTEAU L'ÉVANGILE 2021

■ 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, le merlot est 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

En 2021, une année caractérisée par un climat atlantique, nos vignes situées sur les terroirs gravelo-argileux les plus précoces se sont avérées être nos meilleures alliées dans la quête d'équilibre. Apportant une belle fraîcheur aromatique, notamment sur les cabernets francs, qui atteignent un record de pourcentage dans l'assemblage ! Avec un épisode de gel au printemps et des conditions climatiques capricieuses, ce premier millésime certifié bio nous a permis de faire des progrès significatifs, en particulier sur les merlots, nous apprenant à mieux réagir face aux aléas climatiques.

■ 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

À l'image du millésime, l'Évangile incarne la sobriété et l'élégance avec un nez sur des notes poivrées se mêlant aux petits fruits noirs, doux équilibre entre épices et fraîcheur.

La bouche nous surprend par une attaque florale ciselée en se prolongeant rapidement vers une densité remarquable supportée par une trame tannique soyeuse. Une harmonie à l'image d'un vin au style épuré.



INFORMATIONS TECHNIQUES

Cépages : Merlot 69%, Cabernet franc 30%, Cabernet sauvignon 1%

Teneur en alcool : 14 % vol.

pH : 3.61

Acidité totale : 3.16 g/l