



CHATEAU
L'ÉVANGILE
POMEROL

CHÂTEAU L'ÉVANGILE 2020

■ 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

Cette année commença dans la précocité avec quelques alertes d'épisodes de gel sans impact significatif sur le cycle végétatif. Le printemps fut ensuite plutôt humide avec de fortes précipitations jusqu'à la mi-juin permettant une pousse régulière de la vigne. Un des faits marquants de ce millésime sera toutefois une sécheresse intense pendant les mois estivaux, ponctuée fort heureusement d'un passage orageux du 12 au 16 août apportant 35 mm et soutenant la véraison. Ces fortes chaleurs pendant les vendanges nous ont obligés à ramasser nos raisins précocement dans un excellent état sanitaire couplé à une maturité phénolique optimale. Les vagues de chaleur du 4 puis 12-16 septembre ont amené à vendanger l'ensemble des parcelles sur cette fenêtre resserrée avec une qualité homogène et complète.

■ 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

Les premières notes se voient mélanger des essences résineuses marquées notamment par le cèdre ainsi que des fruits noirs typés myrtille. La bouche est ample et dense soulignée par une jolie tension en finale pour s'achever sur une texture soyeuse et voluptueuse de tanins mûrs et élégants. Une belle complexité dans l'ensemble de ce vin permet d'y voir un millésime de grande qualité.



INFORMATIONS TECHNIQUES

Cépages : Merlot 88%, Cabernet franc 12%
Rendement : 32 hL/ha
Teneur en alcool : 14,5 % vol.
pH : 3,85
Acidité totale : 2,60 g/l