



CHÂTEAU L'ÉVANGILE 2016

■ 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

Une année qui a commencé sous un climat doux et pluvieux et qui au fil des mois s'est révélée exceptionnelle ! En effet, l'hiver 2016 aura été l'hiver le plus doux et le plus pluvieux jamais enregistré ! Le débourrement s'est opéré fin mars et la mi-floraison au 5 juin. L'été fût chaud et très sec. Heureusement, les réserves en eau accumulées pendant l'hiver ont permis à la vigne de ne pas souffrir mais de ce fait l'Évangile aura connu de petits rendements pour ce millésime. La maturité des raisins s'acheva en septembre sous un climat clément, peu pluvieux et avec des nuits fraîches, préservant la fraîcheur des raisins pour produire un millésime exceptionnel.

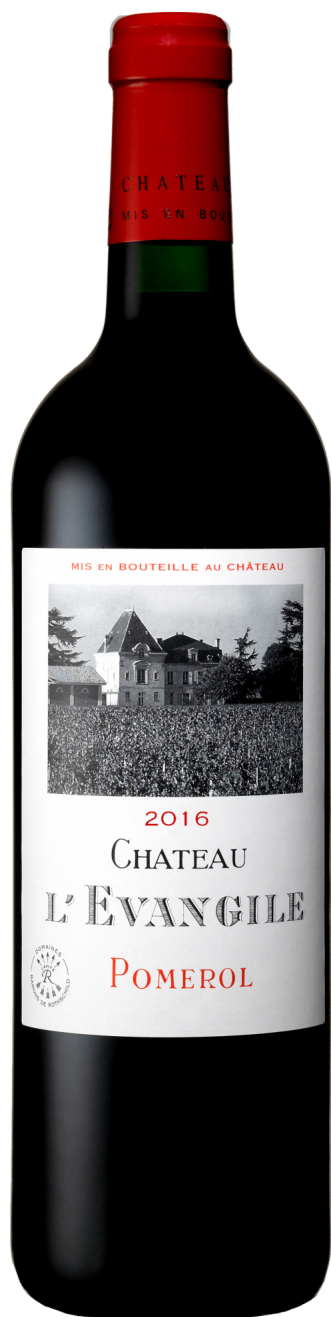
■ ITINÉRAIRE DE VINIFICATION

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 sombre, dense avec des reflets violets marqués.

Le nez est intense, profond, puissant avec des notes de fruits noirs frais et un subtil mélange d'épices et de pain grillé. L'attaque en bouche est généreuse et ample. La bouche est pleine, soyeuse avec une structure tannique équilibrée. La finale est très veloutée grâce à la parfaite maturité des tanins du raisin et l'extraction tout en douceur réalisée lors de la vinification.



INFORMATIONS TECHNIQUES

Cépages : Merlot 92%, Cabernet franc 8%

Rendement : 28 hL/ha

Teneur en alcool : 14 % vol.

pH : 3.74

Acidité totale : 3.40 g/l