



BLASON DE L'EVANGILE 2015

■ 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 raisin sélectionné pour Blason de l'Évangile provient des croupes sablo-argileuses et de sables silteux recouvrant les sous-sols argileux. Ces sols plus légers permettent un enracinement plus profond de la vigne et une meilleure protection hydrique. Le vin qui en résulte est souple et élégant, d'un style plus léger et fruité que le Grand Vin et par-là même plus accessible dans sa jeunesse.

■ PRÉSENTATION DU MILLÉSIME

Une année aux conditions idéales. Grâce à un hiver plutôt clément, le cycle végétatif de la vigne a démarré normalement début avril. Le printemps a été agréable avec des températures douces et une pluie faible. La floraison a été rapide et homogène présageant une belle récolte. L'été a été magnifique avec des températures très supérieures à la moyenne en juillet et des petites averses aux moments opportuns, permettant à la vigne de s'épanouir pleinement. Le mois d'août a été très chaud, suivi d'un beau mois de septembre. La pluie, arrivée juste un peu avant les vendanges, a permis aux raisins d'arriver à maturité parfaite, faisant de ce millésime un millésime exceptionnel.

Les merlots ont été ramassés du 15 septembre au 5 octobre et nous avons vendangé les Cabernets Francs du 29 septembre au 5 octobre

■ ITINÉRAIRE DE VINIFICATION

La fermentation alcoolique est réalisée dans des cuves en ciment à température contrôlée, durant laquelle l'on procède à des remontages légers pour faciliter l'extraction. Le vin est ensuite laissé en macération, sans intervention extérieure. A la fin de la macération, 80 % du vin est entonné en fûts de chêne français d'un vin, 20 % en cuves pour la fermentation malolactique et un élevage d'environ 16 mois.

■ NOTE DE DÉGUSTATION

Couleur profonde, dense avec des reflets violets. Nez très joli de fruits noirs. Des notes de griottes et de moka se détachent facilement à l'aération. L'attaque de bouche est fine, élégante, dense et structurée. La bouche est volumineuse tout en restant équilibrée. La finale est ample grâce aux tanins bien mûrs de ce millésime exceptionnel.



INFORMATIONS TECHNIQUES

Cépages : Merlot 61%, Cabernet franc 39%

Rendement : 32.5 hL/ha

Teneur en alcool : 15 % vol.

Acidité totale : 3.1 g/l