



BLASON DE L'EVANGILE 2017

■ 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

Cette année, le gel nous a obligés à déployer une sélection exceptionnelle au sein même des parcelles, en réalisant un travail minutieux de marquage entre pieds gelés et épargnés, et ce jusqu'à la vendange, qui demanda un tri d'orfèvre. Des cuvaisons classiques de 30 jours et des assemblages prometteurs dès janvier ont confirmé nos impressions d'un millésime équilibré, entre grande fraîcheur aromatique, qualité des tanins et longueur.

■ 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

Robe de couleur franche aux reflets violacés.

Le nez est complexe et intense, marqué par la fraîcheur des fruits rouges rappelant la framboise mûre et des baies acidulées comme la groseille.

A l'ouverture, la palette se complexifie avec des notes de torréfaction comme le cacao, relevé par des notes élégantes de moka. La bouche est marquée par une attaque onctueuse et ronde, complétée par des tanins équilibrés d'une jolie densité. Cet équilibre permet une tension et longueur intéressante à l'image du millésime 2017.



INFORMATIONS TECHNIQUES

Cépages : Merlot 50%, Cabernet franc 50%

Rendement : 21 hL/ha

Teneur en alcool : 14 % vol.

pH : 3.80

Acidité totale : 3.50 g/l