



CHÂTEAU L'ÉVANGILE 1999

■ 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

L'année 1999 a été très caractéristique pour nos techniciens. Un important travail a été requis tout au long de l'année. Des températures élevées associées à des pluies régulières ont engendré des raisins de très bonne qualité.

Les vendanges ont eu lieu du 14 au 25 septembre pour le Merlot et les 27 et 28 septembre pour le Cabernet Franc.

Vendanges manuelles. Contrôles effectués sur la maturité phénolique. Sélection parcelle et tri de la vendange. Table vibrante pour le tri.

■ 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 16 mois. Les barriques sont fabriquées par la Tonnellerie des Domaines Barons de Rothschild (Lafite) à Pauillac.

■ NOTE DE DÉGUSTATION

Riche et complexe pour ce millésime. Notes de baies, herbes et tabac. Généreux avec des tannins soyeux et une bonne finale. Un vin agréable avec souplesse.



INFORMATIONS TECHNIQUES

Cépages : Merlot 80%, Cabernet franc 20%

Teneur en alcool : 13 % vol.

Acidité totale : 3.10 g/l