BLASON DE L'ÉVANGILE 2022

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 est 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 précoce et sèche, avec des réserves en eau incomplètes dans les sols dès démarrage de la saison. Un épisode de gel important a frappé dans la nuit du 4 au 5 avril, mais nos équipements éoliens et bougies ont permis de limiter les dégâts. Le printemps a été marqué par une sécheresse historique, limitant le développement végétatif de la plante. Après la floraison à la mi-juin, un cumul d'environ 80 mm de pluie a permis une bonne respiration dans ce millésime sec. Au total, 21 jours de canicule sur la période printanière et estivale, caractérisés par des conditions sèches et des températures très élevées, où il aura fallu s'adapter. Malgré tout, certaines vignes nous auront montré une résilience incroyable En goûtant les premiers raisins, a été prise la décision historique de récolter dans un premier temps les baies face couchant pour sélectionner les raisins les plus mûrs, puis face levant pour celles sur une matrice de fruits frais. Volontairement, les Cabernet ont été ramassés précocement pour apporter de la fraicheur dans l'assemblage final. Les découpages intraparcellaires ont été également déterminants pour sélectionner au plus juste de la maturité. Au chai, les macérations pré-fermentaires à froid ont permis de capturer un fruit frais, avec des durées de macération plus courtes et douces pour éviter de récupérer la dureté des tanins. Les Merlot plantés sur les graves profondes se sont révélés précieux pour cette année 2022.

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 entonnés en fûts de chêne français d'un vin et 20% est placés en cuve en vue de la fermentation malolactique suivie d'un élevage d'environ 16 mois.

NOTE DE DÉGUSTATION

Le Blason est charmeur, vif qui s'ouvre sur une bouche juteuse riche de gourmandise.
Tous les atouts d'un Pomerol qui séduit par la maturité de son fruit et la finesse de ses tanins, agrémentés d'une trame épicée élégante.

INFORMATIONS TECHNIQUES

Cépages : Merlot 81%, Cabernet franc 19%
Teneur en alcool : 14 % vol.
pH : 3,8
Acidité totale : 2,5 g/l