



CHÂTEAU 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 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

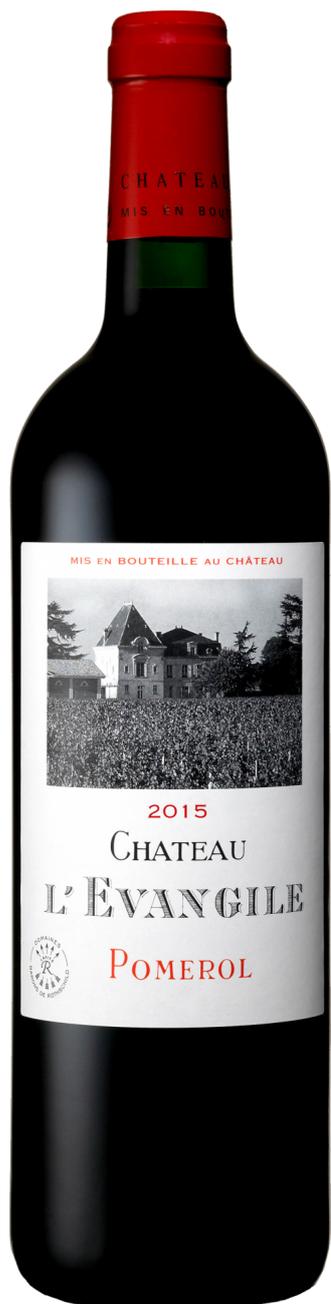
Une année aux conditions idéales. Grâce à un hiver plutôt clément, le cycle végétatif de la vigne a démarré normalement début avril. Le printemps a été agréable avec des températures douces et une pluie faible. La floraison a été rapide et homogène présageant une belle récolte. L'été a été magnifique 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.

■ 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 dense, profonde avec des reflets violets. Nez très expressif sur les fruits noirs avec de subtiles notes de pain grillé. L'attaque de bouche est puissante, dense et structurée. La bouche est ample avec une belle structure tannique tout en équilibre. La finale est volumineuse, avec des tanins bien mûrs, et tout en délicatesse grâce à la qualité des raisins de ce millésime exceptionnel.



INFORMATIONS TECHNIQUES

Cépages : Merlot 84%, Cabernet franc 16%

Rendement : 32.5 hL/ha

Teneur en alcool : 15.5 % vol.

Acidité totale : 3.10 g/l