



CHÂTEAU L'ÉVANGILE 2003

■ 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

Le millésime 2003 se caractérise par la canicule exceptionnelle de la première quinzaine d'août où les températures ont été supérieures à 40°C, combinée à une faible pluviométrie tout au long du cycle végétatif. Les blocages de maturité durant l'été ont eu pour conséquences des vendanges très précoces et très faibles ! Les vendanges ont été réalisées pour les Merlot du 1er au 8 Septembre et pour les Cabernet Franc du 9 au 11 Septembre. Cette précocité est tout à fait exceptionnelle pour Pomerol.

■ 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

Ce millésime dévoile un vin frais et délicat.

La structure est bien équilibrée avec des tanins élégants et solides. Des notes de figue et de violette accompagnent cette structure soyeuse de ce vin de garde.



INFORMATIONS TECHNIQUES

Cépages : Merlot 79%, Cabernet franc 21%

Rendement : 24 hL/ha

Teneur en alcool : 13 % vol.

Acidité totale : 2.85 g/l