



CHÂTEAU L'ÉVANGILE 2000

■ 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 siècle s'est terminé par une année aussi précoce que 1999. Après un printemps humide, le bel été sec et chaud a permis une maturation lente et régulière.

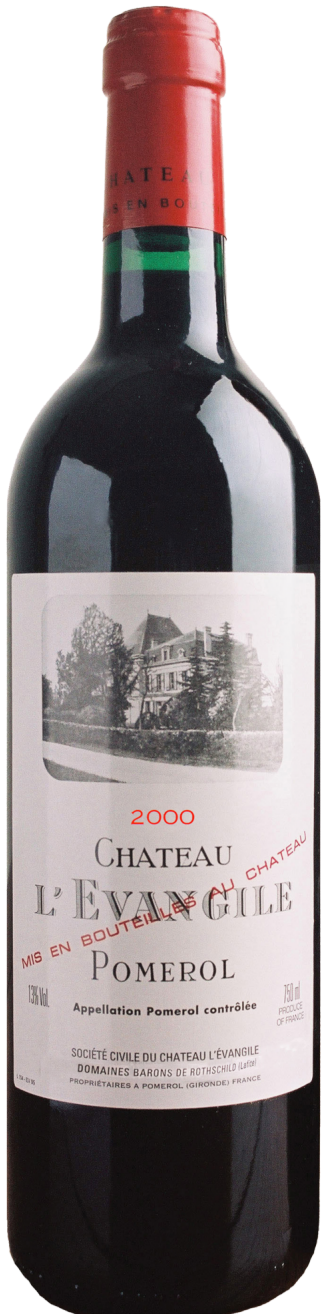
Juin et juillet ont été des mois difficiles en raison de la température fraîche et de l'humidité, idéales pour le développement des maladies. A partir du mois d'août, un temps sec avec des températures caniculaires a conduit à débiter les vendanges le 15 septembre pour les premiers merlots.

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

■ NOTE DE DÉGUSTATION

L'attente tranquille de la maturité a permis de réaliser un grand vin très souple et soyeux. La robe est noire, le nez est profond, la bouche grasse, longue et solide, la texture est fine et veloutée. Un grand millésime de longue garde.



INFORMATIONS TECHNIQUES

Cépages : Merlot 91%, Cabernet franc 9%

Rendement : 42 hL/ha

Teneur en alcool : 13.5 % vol.

pH : 3.85

Acidité totale : 3.1 g/l