



BLASON DE L'EVANGILE 2016

■ 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 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 qui a commencé sous un climat doux et pluvieux et qui au fil des mois s'est révélée exceptionnelle ! En effet, l'hiver 2016 aura été l'hiver le plus doux et le plus pluvieux jamais enregistré ! Le débourrement s'est opéré fin mars et la mi-floraison au 5 juin. L'été fût chaud et très sec. Heureusement, les réserves en eau accumulées pendant l'hiver ont permis à la vigne de ne pas souffrir mais de ce fait l'Évangile aura connu de petits rendements pour ce millésime. La maturité des raisins s'acheva en septembre sous un climat clément, peu pluvieux et avec des nuits fraîches, préservant la fraîcheur des raisins pour produire un millésime exceptionnel !

■ 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 entonné en fûts de chêne français d'un vin, 20 % en cuves pour la fermentation malolactique et un élevage d'environ 16 mois.

■ NOTE DE DÉGUSTATION

Couleur franche, profonde avec des reflets violets. Le nez est puissant, intense avec des notes fraîches de framboises et de cassis. L'attaque en bouche est franche avec une structure tannique équilibrée et fine. La bouche est pleine et soyeuse grâce à la belle maturité des tanins. Finale fraîche et fruitée. Servir entre 16° et 18 °C.



INFORMATIONS TECHNIQUES

Cépages : Merlot 74%, Cabernet franc 26%

Rendement : 28 hL/ha

Teneur en alcool : 14 % vol.

pH : 3.73

Acidité totale : 3.4 g/l