

CHATEAU
L'ÉVANGILE
POMEROL

CHÂTEAU L'ÉVANGILE 2014

■ 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

Grâce à un hiver pluvieux et doux, le cycle végétatif de la vigne a démarré avec deux semaines d'avance par rapport à la moyenne bordelaise et le débourrement a eu lieu mi-mars, ce qui est rare. Le mois d'avril chaud a été suivi d'un mois de mai frais et humide ponctué par des pics de chaleur. La floraison a été bonne début juin annonçant un millésime précoce et de grande qualité. Ensuite, les alternances d'humidité et de chaleur ont ralenti la belle avance acquise ; le mois de juillet a été humide et frais, le mois d'août nuageux avec des températures assez fraîches. Dès la fin août, la région a connu un "été indien" jusqu'à fin octobre avec des journées chaudes et sèches. Le mois de septembre a été le plus chaud depuis près d'un siècle...

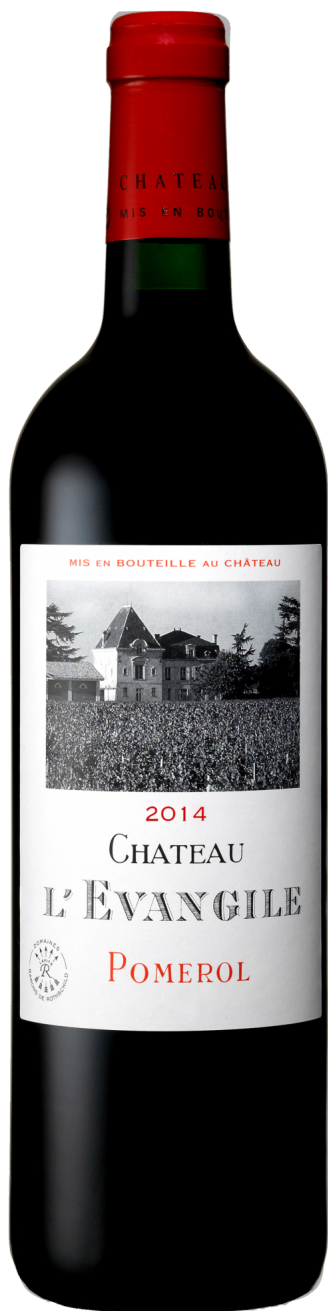
De ce fait, nous avons eu une récolte de très grande qualité grâce à une maturation des raisins qui s'est faite sur les mois de septembre et octobre avec une douceur et une chaleur quasi inhabituelle.

■ 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 noire, profonde avec des reflets violet. Nez très intense de baies noires (griottes, cassis) avec des notes fraîches de moka et de pain grillé. L'attaque de bouche est puissante, dense et structurée. La bouche est soyeuse avec une structure tannique puissante et équilibrée. La finale est dense et très veloutée grâce aux tanins bien mûrs et enrobés de ce millésime très réussi.



INFORMATIONS TECHNIQUES

Cépages : Merlot 87%, Cabernet franc 13%

Rendement : 31 hL/ha

Teneur en alcool : 14 % vol.

Acidité totale : 3.40 g/l