



CHATEAU
L'ÉVANGILE
POMEROL

CHÂTEAU L'ÉVANGILE 1998

■ 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 1998 est marqué par des températures élevées et des pluies peu abondantes. La véraison se déroule sous une chaleur record avec des maximales supérieures à 30°C en août. Les pluies de début septembre ont été plus que bien accueillies permettant d'atteindre une maturité des raisins exceptionnelles.

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

■ NOTE DE DÉGUSTATION

La robe est d'une couleur grenat profonde.

Au nez, le vin laisse exprimer des notes fruitées et épicées auxquelles s'ajoutent des arômes boisés. L'attaque en bouche est puissante, soyeuse et dense grâce aux tanins ciselés et fins. La finale est d'une longueur rare. Ce millésime reste une référence du Pomerol par son équilibre précis.



INFORMATIONS TECHNIQUES

Cépages : Merlot 72%, Cabernet franc 28%

Rendement : 35 hL/ha

Teneur en alcool : 13 % vol.

Acidité totale : 2.95 g/l