



CHÂTEAU L'ÉVANGILE 2017

■ 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

Cette année, le gel nous a obligés à déployer une sélection exceptionnelle au sein même des parcelles, en réalisant un travail minutieux de marquage entre pieds gelés et épargnés, et ce jusqu'à la vendange, qui demanda un tri d'orfèvre. Des cuvaisons classiques de 30 jours et des assemblages prometteurs dès janvier ont confirmé nos impressions d'un millésime équilibré, entre grande fraîcheur aromatique, qualité des tanins et longueur.

■ ITINÉRAIRE DE VINIFICATION

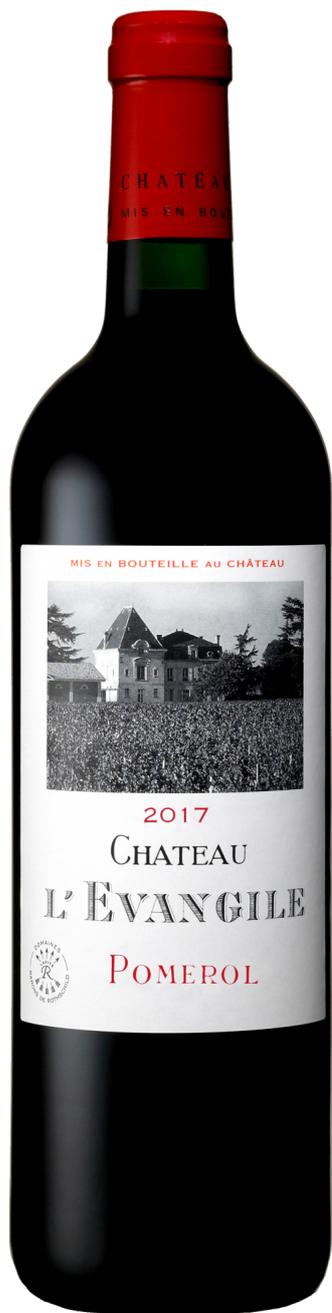
La fermentation alcoolique se déroule dans des cuves en ciment à température contrôlée, sur une durée d'environ 10 jours. Les temps de remontage et de macération sont adaptés à chaque cuve, en fonction du terroir et de la maturité des tannins. La durée totale de macération est de 27 jours en moyenne pour le merlot et de 28 jours pour le cabernet franc. Suite à la macération, le vin est 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

Robe de couleur pourpre sombre avec des nuances grenats.

Le nez est dense et puissant, marqué dans un premier temps par les fruits rouges puis empreint de notes cèdre et agreste rappelant la sauge.

L'attaque en bouche s'équilibre entre puissance et vivacité soulignant la grande fraîcheur trouvée dans ce millésime. La structure tannique est soyeuse, typique des Merlot, unique cépage pour ce millésime, donnant ainsi une amplitude et élégance certaine au vin. Des notes empyreumatiques comme la fève de cacao viennent compléter la finale de cette palette aromatique complexe.



INFORMATIONS TECHNIQUES

Cépages : Merlot 100%

Rendement : 21 hL/ha

Teneur en alcool : 14,5 % vol.

pH : 3,80

Acidité totale : 3,20 g/l