

CHATEAU
L'ÉVANGILE
POMEROL

CHÂTEAU L'ÉVANGILE 2012

■ 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

Une année complexe qui a donné beaucoup d'émotions contrastées ! Le début d'année fut délicat avec des périodes de froid et d'humidité intenses avec pour conséquence une floraison mitigée et une perte quantitative non négligeable. Le début et le milieu d'été ont été marqués par de belles périodes ensoleillées mais aussi beaucoup d'humidité. Heureusement, les mois d'août et septembre ont été très beaux ce qui a permis d'obtenir une belle maturité des raisins avec un potentiel intéressant. En raison d'un épisode pluvieux, la vendange s'est étalée exceptionnellement sur 3 semaines avec un résultat satisfaisant au final.

■ 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 fruité de baies noires (griottes, cassis) avec des notes fraîches de moka et de pain grillé. L'attaque en bouche est fine, soyeuse avec une structure tannique puissante et équilibrée. La bouche est dense et très veloutée grâce aux tanins bien mûrs et enrobés. La finale est persistante avec des notes fruitées mais c'est la qualité des tanins qui domine.



INFORMATIONS TECHNIQUES

Cépages : Merlot 93%, Cabernet franc 7%

Rendement : 30 hL/ha

Teneur en alcool : 14.5 % vol.

Acidité totale : 3.70 g/l