CHÂTEAU L'ÉVANGILE 2009

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

Après un début d'année viticole compliqué dû à une humidité persistante, le beau temps s'est installé fin juin et ne nous a plus quittés. Un climat chaud et sec s'est établi, entrecoupé en juillet, août et septembre d'épisodes légèrement pluvieux qui ont permis d'éviter un déficit hydrique. Les températures journalières assez élevées se sont combinées à une belle fraîcheur nocturne pour favoriser une maturation lente.
Les Merlots se sont montrés généreux avec des maturités et des degrés alcooliques rarement atteints. Les Cabernets sont restés assez petits, avec des peaux épaisses, ce qui a été dommageable sur le volume de récolte mais très positif sur la qualité, avec de très belles maturités et expressions des tanins.
Les vendanges se sont étalées pour les merlots du 11 Septembre au 7 octobre et pour les cabernets francs du 18 septembre au 7 octobre.

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 sombre, dense, profonde avec des reflets violine. Nez fin, frais, fruité (framboise, cassis) avec des notes subtiles et élégantes de moka et de café. Attaque en bouche généreuse avec des notes fruitées et des tanins présents mais délicats. La bouche est longue, puissante et très soyeuse grâce aux tanins très mûrs. La finale est enveloppée dans un volume très crémeux.

INFORMATIONS TECHNIQUES

Cépages : Merlot 76%, Cabernet franc 24%
Rendement : 39.3 hL/ha
Teneur en alcool : 15 % vol.
Acidité totale : 3.5 g/l