



CHÂTEAU L'ÉVANGILE 2007

■ 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 hiver froid et humide, les températures élevées de mars et avril ont favorisé le démarrage de la végétation. Puis, une longue période grise, tempérée, sans excès, s'est prolongée jusqu'en août, nécessitant une surveillance technique renforcée. Le beau temps s'est stabilisé début septembre et a fini par favoriser la bonne et calme maturation du raisin. Ce millésime se caractérise par une année à 13 lunes et par un cycle végétatif plus long que la normale.

■ 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

Nez discret. Bouche très ronde avec attaque ample et un milieu généreux. La finale présente une texture solide aux arômes boisés très fondus.



INFORMATIONS TECHNIQUES

Cépages : Merlot 84%, Cabernet franc 16%

Rendement : 38 hL/ha

Teneur en alcool : 13,5 % vol.

Acidité totale : 3,35 g/l