



BLASON DE L'EVANGILE 2008

■ 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 raisin sélectionné pour Blason de l'Évangile provient des croupes sablo-argileuses et de sables silteux recouvrant les sous-sols argileux. Ces sols plus légers permettent un enracinement plus profond de la vigne et une meilleure protection hydrique. Le vin qui en résulte est souple et élégant, d'un style plus léger et fruité que le Grand Vin et par-là même plus accessible dans sa jeunesse.

■ PRÉSENTATION DU MILLÉSIME

Après un printemps pluvieux et gris qui a entraîné une floraison tardive et perturbée (énormément de coulure ce qui explique le très faible rendement), nous avons eu un mois de juillet sec et ensoleillé. Le mois d'août couvert a permis de garder une belle fraîcheur avant les conditions climatiques merveilleuses, pour parfaire la maturité des raisins, en septembre et octobre.

■ ITINÉRAIRE DE VINIFICATION

La fermentation alcoolique est réalisée dans des cuves en ciment à température contrôlée, durant laquelle l'on procède à des remontages légers pour faciliter l'extraction. Le vin est ensuite laissé en macération, sans intervention extérieure. A la fin de la macération, 80 % du vin est entonné en fûts de chêne français d'un vin, 20 % en cuves pour la fermentation malolactique et un élevage d'environ 15 mois.

■ NOTE DE DÉGUSTATION

Robe intense et profonde ; nez direct, franc, fruité avec une belle expression de terroir pour ce vin issu à 100% de Merlot. La bouche est grasse, volumineuse, capiteuse avec des notes fraîches de fruits noirs. La finale est longue avec un grain de tanins profond, doux et équilibré.



INFORMATIONS TECHNIQUES

Cépages : Merlot 100%

Rendement : 27 hL/ha

Teneur en alcool : 14 % vol.

Acidité totale : 4.5 g/l