



## CHÂTEAU L'ÉVANGILE 2001

### ■ 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

Pas de ligne directrice pour cette année climatique, après un hiver très humide et des températures très douces, le débourrement a été précoce et la floraison très homogène mais avec quelques problèmes de coulure sur les merlots.

L'été a ensuite alterné chaleur et passages nuageux jusqu'aux vendanges. La véraison est arrivée avec une semaine de retard, et la maturation a été plutôt hétérogène nécessitant une grande vigilance durant la récolte.

### ■ 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 rouge sombre. Un nez assez vanillé avec des notes exotiques laissant place à des fruits rouges très mûrs. Le boisé présent est très fondu. L'attaque en bouche est intense et suave. Beaucoup d'élégance et le fort degré alcoolique équilibre le corps puissant. Tanins crémeux avec une finale longue et fine, finissant sur un très beau fruit.



#### INFORMATIONS TECHNIQUES

**Cépages :** Merlot 79%, Cabernet franc 21%

**Rendement :** 44 hL/ha

**Teneur en alcool :** 13 % vol.

**pH :** 3,8

**Acidité totale :** 3,4 g/l