



## CHÂTEAU L'ÉVANGILE 2005

### ■ 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

Le millésime 2005 aura été marqué par des conditions météorologiques jamais vues. Un printemps doux, une sécheresse précoce, les mois de juillet, août et septembre donnant une richesse en sucre et en polyphénols exceptionnelle. Un grand millésime.

### ■ 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

La couleur est sombre. Le nez est intense avec des notes de mûres, de cassis frais. Des notes épicées, grillées et truffées viennent compléter la palette aromatique du début de bouche.

Le corps de ce vin est dense, volumineux et tout en finesse. Le palais est tapissé par des tanins mûrs et délicats malgré leurs puissances ce qui rend l'équilibre de ce vin encore plus impressionnant. Des notes de truffes, de cacao accompagnent la finale.



#### INFORMATIONS TECHNIQUES

**Cépages :** Merlot 87%, Cabernet franc 13%

**Rendement :** 38 hL/ha

**Teneur en alcool :** 14 % vol.

**Acidité totale :** 3.25 g/l