



CHÂTEAU L'ÉVANGILE 2018

■ 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

2018 aura de quoi marquer les esprits au Château l'Évangile, puisqu'il signera notre premier millésime en certification biologique.

Toutefois, la météo nous a joué des tours et mis nos nerfs à rude épreuve, pendant les 10 jours que compte habituellement la floraison, nous avons eu 7 jours consécutifs de pluie. Dû à ces fortes précipitations, le mildiou s'est attaqué à nos fleurs de vignes, nous privant d'une bonne partie de la récolte.

Fort heureusement, à partir de mi-juillet, la météo nous a été favorable permettant d'excellentes conditions de maturité jusqu'aux vendanges.

Cette première année en certification biologique nous aura offert des raisins d'une qualité extraordinaire, les plus beaux depuis ces 20 dernières années.

■ ITINÉRAIRE DE VINIFICATION

La fermentation alcoolique se déroule dans des cuves en ciment à température contrôlée, sur une durée d'environ 10 jours. Les temps de remontage et de macération sont adaptés à chaque cuve, en fonction du terroir et de la maturité des tannins. La durée totale de macération est de 27 jours en moyenne pour le merlot et de 28 jours pour le cabernet franc. Suite à la macération, le vin est 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 avec de beaux reflets violets.

Le nez intense révèle des arômes de fruits à noyaux avec des notes légèrement vanillées et torréfiées. La bouche ample et généreuse nous amène vers une finale onctueuse et soyeuse due à la qualité des tanins sublimes pour ce millésime 2018.



INFORMATIONS TECHNIQUES

Cépages : Merlot 80%, Cabernet franc 20%

Rendement : 17 hL/ha

Teneur en alcool : 14,5 % vol.

pH : 3,90

Acidité totale : 3 g/l