



## BLASON DE L'EVANGILE 2013

### ■ 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

2013 a été une année complexe qui a donné beaucoup de travail aux vignerons et personnel du chai ! Le début d'année a été froid et humide avec pour conséquence une floraison mitigée et une perte quantitative non négligeable due à beaucoup de coulure et de millerandage. Puis l'été est arrivé avec de très fortes chaleurs (plus de 43°C) et son corollaire : de gros orages très violents, heureusement sans conséquences négatives pour notre vignoble. Les raisins ont progressé très vite en maturité et ont gagné en densité. Dès la fin de première semaine de septembre est réapparu un temps contrasté, entre très belle chaleur et pluie orageuse.

### ■ 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

Couleur profonde, noire avec des reflets violets. Nez fruité de baies rouges (groseille) avec des notes de moka. L'attaque en bouche est fraîche, avec une structure tannique équilibrée et dense. La bouche est douce et onctueuse grâce aux tanins mûrs. La finale est ronde et l'intensité des tanins est imposante pour ce joli vin.



#### INFORMATIONS TECHNIQUES

**Cépages** : Merlot 92%, Cabernet franc 8%

**Rendement** : 26 hL/ha

**Teneur en alcool** : 12,5 % vol.

**Acidité totale** : 3,6 g/l