



CHÂTEAU L'ÉVANGILE 2004

■ 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 a été marqué par un hiver moyennement pluvieux, un printemps très arrosé, un été sec et frais, les mois de septembre et d'octobre ont été extraordinaires permettant une maturité phénolique des raisins remarquable.

Les vendanges ont été réalisées pour le Merlot du 30 septembre au 7 octobre et pour le Cabernet Franc les 11 et 12 octobre.

■ 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 17 mois. Les barriques sont fabriquées par la Tonnellerie des Domaines Barons de Rothschild (Lafite) à Pauillac.

■ NOTE DE DÉGUSTATION

Au moment des primeurs, ce millésime se montre intense au nez avec des notes grillées, vanillées et des notes de fruits frais, de framboise, de mûres et de cassis.

En bouche, le vin présente une belle intensité avec des tanins soyeux et mûrs. La finale se révèle longue et puissante.



INFORMATIONS TECHNIQUES

Cépages : Merlot 89%, Cabernet franc 11%

Rendement : 50 hL/ha

Teneur en alcool : 13.5 % vol.

Acidité totale : 3.25 g/l