



CHATEAU
L'ÉVANGILE
POMEROL

CHÂTEAU L'ÉVANGILE 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 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

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

■ NOTE DE DÉGUSTATION

Couleur intense, profonde avec des reflets violet marqués. Nez très expressif de baies noires (cassis) avec des notes toastées et fraîches. L'attaque en bouche est délicate, soyeuse avec une structure tannique élégante et corsée. La bouche est dense grâce aux raisins ayant atteint une très belle maturité et très veloutée grâce aux tanins bien mûrs et fondus. La finale est persistante avec des notes fruitées. L'élégance et le toucher de tanin des merlots de L'Évangile sont préservés.



INFORMATIONS TECHNIQUES

Cépages : Merlot 87%, Cabernet franc 13%

Rendement : 26 hL/ha

Teneur en alcool : 13 % vol.

Acidité totale : 3.60 g/l