

CHATEAU L'ÉVANGILE POMEROL

CHÂTEAU L'ÉVANGILE 1995

■ 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 Merlot s'avère sans aucun doute le cépage vedette du millésime 1995. Sachant qu'il est très majoritaire à Pomerol, la tentation est forte d'en conclure que Pomerol est l'appellation « superstar » de ce millésime. Ce serait aller un peu vite en besogne : la réalité se révèle plus nuancée.

Une petite pluie avait perturbé l'appellation à la mi-septembre, comme d'ailleurs l'ensemble du Bordelais, mais un peu plus qu'ailleurs (135 mm en septembre, tout de même !). Cette petite pluie s'est montrée très bénéfique à nombre de propriétés, en débloquent les maturités un peu ralenties par la sécheresse. Elle n'a pas eu le même effet complaisant sur tous les terroirs. Bien que petite, Pomerol ne constitue pas une appellation homogène, loin de là. Certains terroirs à tendance sablonneuse ont aspiré cette pluie plus qu'il n'en fallait, ce qui a conduit au gonflement des grappes, surtout sur les vignes un peu chargées. À côté de vins charnus, il existe donc des vins dilués et déjà brunis, indépendamment des classiques abonnés du genre, qui empêche de parler de réussite totale.

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

■ NOTE DE DÉGUSTATION

Très belle couleur rouge intense. Nez fins et fruité. Séduisants arômes floraux et de fruits noirs. L'attaque douce et subtile, se développe sur des saveurs de violette et de fruits très réglissés. C'est un vin dense et de bonne structure sur un fond boisé assez fin.



INFORMATIONS TECHNIQUES

Cépages : Merlot 75%, Cabernet franc 25%

Rendement : 43 hL/ha

Teneur en alcool : 13 % vol.

Acidité totale : 3.37 g/l