

CHATEAU
L'ÉVANGILE
POMEROL

BLASON DE L'ÉVANGILE 2020

■ 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

Cette année commença dans la précocité avec quelques alertes d'épisodes de gel sans impact significatif sur le cycle végétatif. Le printemps fut ensuite plutôt humide avec de fortes précipitations jusqu'à la mi-juin permettant une pousse régulière de la vigne. Un des faits marquants de ce millésime sera toutefois une sécheresse intense pendant les mois estivaux ponctuée fort heureusement d'un passage orageux du 12 au 16 août apportant 35 mm et soutenant la véraison. Ces fortes chaleurs pendant les vendanges nous ont obligés à ramasser nos raisins précocement dans un excellent état sanitaire couplé à une maturité phénolique optimale. Les vagues de chaleur du 4 puis 12-16 Septembre ont amené à vendanger l'ensemble des parcelles sur cette fenêtre resserrée avec une qualité homogène et complète.

■ 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 16 mois.

■ NOTE DE DÉGUSTATION

La robe revêt une couleur profonde aux reflets grenats.

Le nez est empreint de notes épicées rappelant la cannelle et la cardamome prolongées par des fruits rouges. Une certaine vivacité en bouche souligne un fruit frais, subtil mélange entre la mûre et la framboise. La bouche se termine par des tanins élégants et soyeux.



INFORMATIONS TECHNIQUES

Cépages : Merlot 87%, Cabernet franc 12%, Cabernet sauvignon 1%

Teneur en alcool : 14 % vol.

pH : 3.85

Acidité totale : 2.60 g/l