CHÂTEAU L'ÉVANGILE 2006

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

Un printemps clément suivi d'un beau mois de juillet et d'un mois d'août assez frais ont permis de donner des raisins avec belle maturité et beaucoup de fraîcheur. Le soleil est revenu en force début septembre pour parfaire la maturité phénolique.

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

NOTE DE DÉGUSTATION

La robe est dense. Le nez est intense avec des notes de framboise et de cassis frais. Des notes épicées, grillées et truffées viennent compléter la palette aromatique du début de bouche. Malgré une attaque puissante, la finesse des tanins apporte beaucoup d'élégance et la finale se révèle soyeuse et onctueuse.

INFORMATIONS TECHNIQUES

Cépages : Merlot 86%, Cabernet franc 14%
Rendement : 31 hL/ha
Teneur en alcool : 14 % vol.
Acidité totale : 3.1 g/l