



CHÂTEAU L'ÉVANGILE 1996

■ 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

En 1996, la période de croissance a été excellente, offrant des conditions idéales pour le développement du raisin. Le mois d'août a été difficile, froid et pluvieux, au point d'affecter le moral des œnologues. Mais fort heureusement, le soleil est revenu en septembre. Voilà en quelques mots les trois phases vécues pour ce millésime qui a abouti à la production d'un vin riche, dense, structuré et complexe. Largement encensé, ce millésime est à la hauteur de sa réputation et continuera d'être apprécié pendant longtemps.

■ 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 et nez ample. Beaux et séduisants arômes de fruit frais, de baies et de fraise en bouche. Vin élégant, riche et puissant. Densité en attaque et très bonne acidité. Présence de tannins très concentrés et mûrs. Vin de caractère avec une finale longue et fruitée. Cette bouteille est réellement impressionnante par sa puissance.



INFORMATIONS TECHNIQUES

Cépages : Merlot 70%, Cabernet franc 30%

Rendement : 35 hL/ha

Teneur en alcool : 13 % vol.