

CHÂTEAU L'ÉVANGILE

À Pomerol, où nous avons parfois manqué d'eau, nous ne prenons pas le risque d'attendre et rentrons dans la vigne dès le 2 septembre... Nous sommes d'ailleurs les premiers à vendanger sur le plateau. L'objectif ? Vendanger des raisins au fruit éclatant et fuir les arômes de confits : nos jeunes Merlots nous en remercieront car nous leur épargnons une vague de chaleur qui advient le 4. Juliette, notre nouvelle Directrice Technique, atterrit tout droit de Chine au même moment et chausse immédiatement ses bottes pour arpenter la vigne et enrubanner nos parcelles pour séparer les zones aux différentes maturités. Derrière, tout s'enchaîne : nous ne tardons pas à vendanger nos grandes parcelles et tout ou presque est rentré avant la deuxième vague de chaud du 14 septembre.

Cette année, Juliette et Olivier accordent un traitement de faveur à nos Cabernets Francs et sélectionnent, au cœur de chacune des plus jeunes parcelles les pieds les plus prometteurs pour les vendanger en avance. C'est une belle surprise, avec une cuve à l'aromatique et à la fraîcheur intéressante qui rejoindra en partie notre assemblage du Grand Vin, en plus de nos Cabernets Francs historiques de Chantecaille. Au chai, nous travaillons avec des barriques d'un vin en plus grande proportion par rapport au bois neuf pour venir sublimer les équilibres.



2020

Débourrement	Mi-Floraison	Mi-Véraison
24 mars	24 mai	27 juillet

Vendanges
du 02 septembre au 21 septembre

Assemblage
Château L'Évangile : 88% Merlot, 12% Cabernet Franc
Blason de L'Évangile : 87,5% Merlot, 12% Cabernet Franc,
0,5% Cabernet Sauvignon