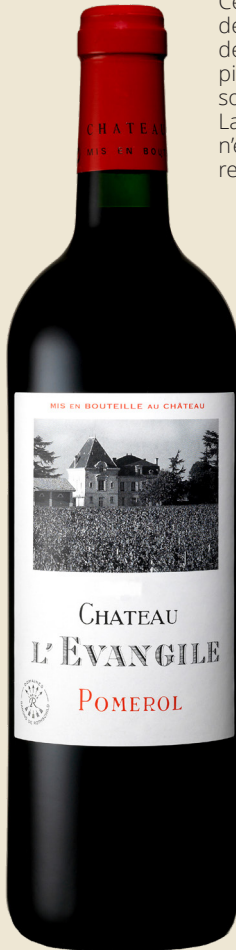




CHÂTEAU L'ÉVANGILE 2019



Cette année, notre jeune vignoble résiste mieux que l'année dernière aux fortes chaleurs du début de l'été. Les potentiels de tige ne descendent jamais sous 1,4, même pendant les pics de la canicule. Nous prions pour la pluie et nos vœux sont exaucés le 26 juillet : 26 millimètres.

La maturation s'est ensuite bien déroulée en août et ce n'est qu'à la veille des vendanges que les contraintes sont redevenues sévères.

Il n'a donc pas fallu tarder pour démarrer nos vendanges. Nous étions au travail dès le 13 septembre pour nos plus jeunes vignes avant d'attaquer nos Merlots du plateau afin d'en maintenir l'équilibre.

La petite troupe fidèle et efficace a travaillé sans relâche et le cuvier n'a jamais été aussi rempli.

Nous avons cette année encore été séduits par les Cabernets Francs qui progressent au fur et à mesure que nos jeunes vignes gagnent en âge. Les pluies du 22 au 27 septembre nous ont bien aidé à parfaire la maturation de ces raisins.

Nous vendangeons notre première parcelle de Cabernet Sauvignon avec un résultat qui dépasse nos espérances et nous fait croire au bien fondé de ce cépage pour l'avenir de nos terroirs de la rive droite.

Débourrement : 25 mars

Mi-Floraison : 4 juin

Mi-Véraison : 5 août

Vendanges : du 13 septembre au 3 octobre

Assemblage : 83,5% Merlot, 16% Cabernet Franc, 0,5% Cabernet Sauvignon