



BLASON DE L'EVANGILE 2020

■ SITUATION DU VIGNOBLE

Appellation : Pomerol, Bordeaux,

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

A 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. Cette année, nous accordons un traitement de faveur à nos Cabernets Francs et sélectionnons 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.

■ 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.



INFORMATIONS TECHNIQUES

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