

*Château
Le Bon Pasteur*



POMEROL

GRAND VIN DE BORDEAUX

CHATEAU LE BON PASTEUR

MILLESIME 2008

POMEROL

LES CONDITIONS CLIMATIQUES DU MILLESIME

Un millésime tardif, classique, complexe, « haute couture » !

Il faut remonter à 1988 pour retrouver des similitudes dans les conditions climatiques. Avril est très froid (le 7, des gelées endommagent les vignobles), Mai est désagréable, pluvieux et froid.

Début juin, la floraison ne se présente pas sous les meilleurs auspices : il fait trop froid et les pluies sont trop abondantes pour la saison. Résultat : coulure et millerandage, annonciateurs de faible récolte... Juillet est meilleur qu'en 2007, mais août n'est pas au rendez-vous, nuageux, triste, avec de petites pluies régulières engendrant une humidité constante et des températures en dessous des normales saisonnières. La véraison se fait attendre, le phénomène est lent et ne se termine que dans la deuxième quinzaine d'août. Les vendanges sont tardives - du 7 au 20 octobre - et très sélectives. Vinification presque intégralement en barriques neuves : une première !

LE VIN

Les vins sont structurés et denses, avec une grande palette aromatique, ils reflètent le travail dans le respect du fruit et de la matière et semblent avoir tous les éléments pour faire un millésime surprenant !