

*Château
Le Bon Pasteur*



POMEROL

GRAND VIN DE BORDEAUX

CHATEAU LE BON PASTEUR

MILLESIME 2010

POMEROL

LES CONDITIONS CLIMATIQUES DU MILLESIME

Après un hiver froid et un printemps frais, l'unique frayeur de ce millésime 2010 aura été pendant la floraison où le climat fut un peu instable. Comme souvent, les vieilles vignes furent touchées par coulure et millerandage, cependant beaucoup moins que nous aurions pu le penser: un sérieux éclaircissage naturel !

L'été ne fut pas très caractéristique du bordelais et de son influence océanique ; beaucoup de soleil et de lumière, pas de pluie et des températures maximales bonnes, jamais très chaudes, des minimales basses, des nuits fraîches.

Grâce à ces conditions climatiques et à une arrière-saison exceptionnelle, les raisins de merlot et cabernet ont atteint une qualité de goût rarement égalée, des peaux épaisses richement pigmentées et des jus harmonieusement savoureux.

Les vendanges ont débuté le 29 septembre pour les premiers merlots, les derniers cabernets ont été vendangés le 15 octobre. Elles se sont déroulées sous le soleil avec la bonne humeur qui résulte d'une cueillette "à la carte" de raisins parfaitement sains et mûrs.

LE VIN

Les moûts étaient riches en sucre sans dépasser les limites des grands millésimes.

Les grandes qualités aromatiques ont été supportées par des pH conférant une acidité ferme, renforçant le caractère de fraîcheur.

C'est une année record pour les anthocyanes ; les tanins sont d'un bon niveau de concentration sans exagération, soyeux et tendres comme nous les aimons.