



L'ÉTOILE
DE
BON PASTEUR
MILLESIME 2013
POMEROL

LES CONDITIONS CLIMATIQUES DU MILLESIME

Le millésime avait commencé dès l'automne 2012 par la semence d'une couverture végétale des sols entre les rangs qui a permis d'intervenir plus tôt dans le vignoble et de limiter les excès de vigueur, favorisant ainsi la floraison.

Malgré une hétérogénéité de résultats, les travaux d'effeuillage et de sélection amenèrent de jolis raisins.

Ensuite ce fut une question de timing de ramassage, une maturité précoce dans le vignoble de Bon Pasteur a permis de vendanger rapidement des raisins mûrs pour notre vinification en barriques. Nous croyions devoir battre les records de vendanges tardives de 2008, ce ne fut pas le cas. Dates des vendanges : les 2, 3, 4, 7, 8 et 11, 14, 15 octobre.

En vinification, une extraction maîtrisée a permis de conserver la souplesse des tannins et leur caractère soyeux, de préserver le fruit et l'appétence pour atteindre une belle élégance : un élevage sur mesure et en finesse a apporté équilibre et élégance.

2013 est un vrai millésime "jaloux". L'on y retrouve souvent une forme de classicisme simple chère aux amateurs de vins plus légers, aux arômes frais, avec moins d'alcool que les années plus chaudes. Certaines cuvées sont plus concentrées, concises et de meilleure garde, et ce, quelque soit les cépages et pourcentage de cabernet sauvignon, franc ou merlot, du nord au sud, d'une rive à l'autre.

Il faut se souvenir des millésimes 1997, 2002, 2007 pour ne citer que ces derniers, lesquels, bien que difficile, se sont avérés bien intégrés dans cette diversité de Bordeaux, si chère au vieux monde.

LE VIN

Robe rubis brillant, le vin exprime des arômes subtils et expressifs avec des notes épicées et fruitées.

En bouche, le caractère soyeux domine sur des tannins justes enveloppés.

C'est un vin sur le fruit et la fraîcheur, tendre et gourmand.