

Château Le Bon Pasteur



POMEROL

2016



Consultant : Michel Rolland

Un millésime historique et improbable...

Des conditions climatiques inédites marquent ce millésime pour le meilleur à Pomerol. La nature nous surprendra toujours...

Les premiers six mois de l'année sont excessivement pluvieux (700mm). Début juin, la floraison évolue miraculeusement dans une fenêtre climatique favorisant la fécondation.

L'été s'installe enfin durablement le 18 juin avec des températures agréables sans être caniculaires. Il est cependant marqué par une sécheresse exceptionnelle (un des étés les plus secs des 100 dernières années).

Début septembre, la sécheresse persiste, puis enfin le 13, des orages très attendus tombent à pic avec 35mm d'eau.

Le vignoble est sain, les nuits fraîches affinent lentement les tannins des grands terroirs.

Les vendanges débutent le 29 septembre et se terminent le 20 octobre, des vendanges les plus longues de l'histoire, sans stress grâce à un long été indien qui apporte l'élégance des tannins.

Scores

James Suckling: 96
Yves Beck: 95
Andreas Larson : 95
Jeff Leve: 94
Wine Advocate: 93+
Jeb Dunnuck : 93
Vinous: 93
Jancis Robinson: 17
Bettane&Desseauve: 17
Hao Shen : 93

Note de dégustation

"La couleur est dense et profonde avec des reflets violines.

Le nez fin et subtil s'ouvre sur des fruits noirs, signature d'une maturité parfaitement maîtrisée.

A l'aération se révèlent des notes d'épices et des touches florales très élégantes.

L'attaque en bouche est suave, sensuelle, voluptueuse et fraîche.

La trame tannique est précise et l'équilibre remarquable.

La finale est gourmande, pleine de tension et de sapidité."

Benoît Prévôt, Directeur Oenologue

La Propriété

Appellation : Pomerol
Surface de production: 6,6 ha
Sols: Gravelo-argileux
Densité de plantation: 7 000 pieds/ha

Viticulture

Age moyen des vignes: 40 ans
Conduite raisonnée du vignoble
Vendanges vertes - Eclaircissage /
Effeillage
Vendanges manuelles (double-tri
avant et après éraflage)
Sélection intra-parcellaire

Oenologie

Assemblage : 80% Merlot / 20% Cabernet Franc
Macération à froid de 5 à 7 jours
Vinification intégrale en barriques de 225 litres
Elevage: 15 à 18 mois dans les mêmes barriques