

Château Le Bon Pasteur



POMEROL

2017



Consultant : Michel Rolland

A rare surprise with a happy ending

After the state of grace of the 2016 vintage, we were full of hope and expectation. There was a major setback but, in the end, we were rewarded: the 2017 is an atypical vintage revealing the classicism and elegance of a great Bon Pasteur.

A generally dry and mild winter, followed by a sunny spring, boded well but at the end of April, our fields were hit by a serious frost. The vines dedicated to our second wine suffered the most.

Fortunately, we enjoyed good conditions in May, favoring a fast and homogeneous flowering, and again in July and August, preserving the acidity of the fruit for a lovely freshness. The sugars were not excessive, a good omen for a balanced wine.

Harvesting was approached with great care and dexterity: waiting for optimum maturity and selecting the best lots for high-precision vinification. Thanks to our hands-on, in-barrel winemaking technique, the excellent potential of our terroir was revealed.

2017, an atypical vintage revealing the classicism and elegance of a great Bon Pasteur

Scores

Wine Advocate: 92
Wine Spectator: 93
James Suckling: 92
Vinous: 94
Jancis Robinson: 16,5
Jeff Leve: 93
Vert de Vin: 94
Yves Beck: 93
RVF: 16,5-17
Hao Shen: 90

Tasting Note

The color is purple and deep with purplish reflections. The complex bouquet displays a lot of finesse with black berries, licorice and violet. On the palate the attack is creamy in the velvety freshness of the vintage. The coated and persistent finale offers an silky texture very charming and refined.

A Bon Pasteur of haute couture with a undoubted potential.

Benoît Prévôt, General Manager & Winemaker

The Property

Certified : High Environmental Value 3
Appellation: Pomerol
Area under vine: 6.6 ha
Plantation density: 7,000 vines/ha
Average age of vines: 40 years
Soils: Clay-gravel, gravel-sand

Viticulture

Grapes: 80% Merlot, 20% Cabernet Franc
Green harvest
Leaf stripping
Harvest date:
20 September – 5 October

Oenology

Hand harvesting
Double sorting before and after destemming
Cold maceration for 5 to 7 days
Fermentation in new French oak barrels
Ageing for 15-18 months in French barrels
Bottling on site, no fining, minimal or no filtration
Alc.Vol. 13,5%

Château Le Bon Pasteur



POMEROL

2017

Une heureuse et rare surprise



Consultant : Michel Rolland

Après l'état de grâce du millésime 2016, l'espérance, l'attente... et finalement 2017 sera la révélation d'un millésime exceptionnel précoce et atypique.

Un hiver globalement sec et doux, un printemps ensoleillé favorise la croissance de la vigne.

Fin avril, une gelée printanière frappe de manière aléatoire notre vignoble. Les zones les plus endommagées concernent essentiellement le second vin.

Le mois de mai a été doux favorisant une floraison rapide et homogène. Heureusement, le climat tempéré de juillet et août a permis de préserver l'acidité des fruits leur conférant une belle fraîcheur. Les sucres n'ont pas été excessifs, de bon augure pour l'équilibre gustatif.

Il a fallu orchestrer les vendanges avec une infinie dextérité, attendre la maturité optimum, pratiquer une sélection drastique des meilleurs lots. Un travail minutieux de sélection intra-parcellaire a permis des vinifications de haute précision.

Notre technique de vinification en barriques, nous permet une élaboration sur mesure et une révélation de l'excellent potentiel de notre terroir.

2017, un millésime atypique révélant le classicisme et l'élégance d'un grand Bon Pasteur.

Scores

Wine Advocate: 92
Wine Spectator: 93
James Suckling: 92
Vinous: 94
Jancis Robinson: 16,5
Jeff Leve: 93
Vert de Vin: 94
Yves Beck: 93
RVF: 16,5-17
Hao Shen: 90

Note de dégustation

La robe est pourpre et profonde avec des reflets violacés. Le bouquet complexe déploie beaucoup de finesse avec des baies noires, de la réglisse et de la violette. Au palais l'attaque est crémeuse dans la fraîcheur veloutée du millésime. La finale enrobée et persistante offre un soyeux énergique très charmeur et raffiné.

Un Bon Pasteur de haute couture au potentiel certain...

Benoît Prévôt, Directeur Oenologue

La Propriété

Certifié : haute valeur
Environnementale
Appellation: Pomerol
Surface de production:
6,6 ha
Sols: Gravelo-argileux /
Gravelo-sablonneux
Densité de plantation: 7 000
pieds/ha

Viticulture

Encépagement: 80% Merlot / 20%
Cabernet Franc
Age moyen des vignes: 40 ans
Stratégie de protection raisonnée du
vignoble
Vendanges vertes - Eclaircissage /
Effeuilage
Vendanges: 20 Septembre – 5 Octobre

Oenologie

Vendanges manuelles (double-tri avant et après
éraflage)
Sélection intra-parcellaire
Vinification intégrale: fermentation alcoolique en
barriques neuves de chêne français
Macération à froid de 5 à 7 jours
Elevage: 12 à 15 mois en barriques de chêne
français d'un an.
Degré: 13,5%