

Château Le Bon Pasteur



POMEROL

2018



Consultant : Michel Rolland

2018 LE MAGNIFIQUE!

L'année 2018 restera dans les mémoires comme celle de toutes les exceptions.

L'hiver 2018 commence dans la douceur et l'humidité.

Le Printemps s'enchaîne toujours doux, mais surtout, il pleut avec un rythme implacable presque un jour sur deux.

La vigne baignée de chaleur et d'eau pousse follement se retrouvant confrontée au développement de ce champignon tant redouté par les vignerons: le mildiou.

Il faudra l'énergie et l'attention de toute une équipe pour accompagner la plante en restant attentifs et bienveillants.

En juin, le vigneron rêvé que le temps vire radicalement au beau.

Et c'est ce qu'il advint !

La chaleur et la lumière de l'été s'installent durablement.

La nature est parfois versatile mais reste généreuse au bon moment.

Les réserves hydriques et les nuits fraîches consolident la fraîcheur aromatique et le potentiel phénolique de nos raisins.

Les vendanges purent s'organiser à la carte sans stress, au fil de journées radieuses, dans une grande joie.

2018 est un millésime magnifique et rayonnant à l'image de cet incroyable été qui a façonné son identité et décidé de son destin.

Scores

James Suckling: 96

Jeb Dunnuck: 95+

Jeff Leve: 95

Yves Beck: 95

Hao Shen : 94

Lisa Perrotti: 93

Neal Martin: 92

Wine Spectator: 91

Decanter: 91

Bettane&Desseauve: 17/20

Note de dégustation

La couleur est dense, pourpre et violacée.

Beaucoup de finesse et de complexité au nez, avec des notes de baies noires.

A l'aération se révèle des notes d'épices associées de réglisse et de violettes.

Au palais l'attaque est fraîche, élégante avec une jolie texture.

La trame tannique soutient l'expression aromatiques dans la précision.

La finale est persistante, longue dans une fine gourmandise.

Benoît Prévôt, Directeur Oenologue

La Propriété

Certifié : HVE 3, ISO 14001

Surface de production: 6,5 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 /

Effeuvillage

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 en barriques de chêne français (70% en fûts neufs).