

Château Le Bon Pasteur



POMEROL

2019



Oenologue Conseil
Michel Rolland

Bien que chaque millésime soit unique, et après le magnifique 2018, il semblait inespéré de vivre une si belle année sincèrement plus sereine.

La nature est parfois versatile mais offre par moment sa générosité.

Les températures historiquement douces de la fin de l'hiver incitent la vigne à sortir précocement de sa dormance. Encouragées par une météo propice, les premières feuilles se développent rapidement et sont largement visible début avril !

La mi-floraison apparait la première semaine de Juin.

A partir de fin juin, la tendance climatique change de façon spectaculaire, la magie du soleil a opéré. Bercée par un ensoleillement intense, la vigne reprend son cycle végétatif avec diligence. On compte en juillet pas moins de 22 jours supérieurs à 30 degrés Celsius ! Nos Merlots et Cabernets Francs s'accommodent bien à ces conditions sèches grâce au sous-sol argileux du Château Le Bon Pasteur et à leur enracinement profond.

Dès la mi-août, la maturation se déroule dans des conditions optimales. Les amplitudes thermiques marquées (15 degrés d'écart entre le jour et la nuit), un ensoleillement radieux ponctué tous les dix jours par de faibles pluies, accélèrent la synthèse des polyphénols.

Les vendanges se déroulent dans des conditions idéales du 20 septembre au 7 octobre.

2019 est un millésime rayonnant à l'image de cet incroyable été qui a façonné son identité et exprime toute la singularité de notre fabuleux terroir de Pomerol.

La Propriété

Certifié: HVE 3, ISO 14001

Appellation: Pomerol

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 / Effeuilage

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% barriques neuves).

Note de dégustation

La couleur est dense, pourpre aux reflets violines.

Une belle fraîcheur annonce la complexité du bouquet et laisse apparaître des notes de baies noires et de réglisse.

En bouche le caractère crémeux et friand se fond en une texture soyeuse.

La finale est longue et persistante et révèle une belle trame tannique de haute couture!

Benoît Prévôt, Directeur Œnologue

Score

James Suckling: **96**

Jeff Leve: **95**

Jeb Dunnuck: **95**

Vinous: **94-96**

Yves Beck: **95**

Lisa Perrotti: **92-94+**

Jane Anson : **93**

Wine Spectator: **92**

Hao Shen : **94**