

Château Le Bon Pasteur



POMEROL

2020



Oenologue Conseil
Michel Rolland

Chaque millésime est une histoire.

Cette année 2020 restera dans les mémoires comme une année rythmée par des choix stratégiques et des adaptations face à des conditions météorologiques extrêmes.

Un millésime historiquement précoce.

Après un automne fortement pluvieux, l'hiver s'installe particulièrement marqué par un temps doux et sec. Cette douceur perdure tout au long d'un printemps humide qui permet de constituer des réserves hydriques nécessaires à la vigne pendant l'été.

La floraison se déroule dans des conditions optimales sous un temps chaud et sec, aux alentours du 15 mai, en avance de 10 jours sur la moyenne des 10 dernières années.

Malgré des températures plus fraîches en juin, la vigne maintient son avance : la véraison apparaît dès la mi-juillet sous de fortes chaleurs et en pleine sécheresse.

L'été lumineux et sec va ancrer le millésime 2020 dans sa typicité.

Cette chaleur nous incite à prendre les décisions les plus justes face à la mosaïque de parcelles qui composent notre vignoble.

C'est un travail sur mesure que mène l'équipe du Château Le Bon Pasteur, avec précision, respectant le terroir et ses subtilités.

Les vendanges se déroulent dans les conditions idéales du 11 au 29 septembre sous un été indien magnifique.

Marqué par son élégance, sa puissance et sa fraîcheur aromatique, ce millésime 2020 rejoindra très certainement **le panthéon des millésimes de légende.**

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 / 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: fermentation alcoolique en barriques neuves de chêne français

Elevage: 12 à 15 mois en barriques de chêne français (70% en barriques neuves).

Note de dégustation

Une robe intense et profonde aux reflets violines.

Le nez fin et complexe dévoile des notes de violettes et de réglisse, des arômes de fruits noirs d'une remarquable maturité.

En bouche l'attaque est à la fois suave et charnue, révélant des tanins d'une grande précision, élégants et particulièrement veloutés.

La finale est d'une grande pureté avec une longueur inimitable qui exprime toute la noblesse du Château Le Bon Pasteur.

Benoît Prévôt, Directeur Œnologue

Scores

James Suckling: 94

Bernard Burtschy: 95-96

Yves Beck: 95

Jeb Dunnock: 96

Bettane&Desseuve: 93-94

Jeff Leve: 95

Wine Advocate: 92-94

Vinous: 94

DWWA 2023 : 96

Hao SHEN 95



Château Le Bon Pasteur



POMEROL

2020



Consultant oenologist
Michel Rolland

Each Vintage has its own particular story.

The 2020 vintage will remain in our memory as one that was patterned by the strategic decisions and adaptations to the extreme weather conditions.

A vintage that was historically early ripening.

Following a autumn with heavy rainfall, the winter arrived and was particularly marked by mild and dry weather. The clement conditions continued throughout the humid springtime that allowed for the constitution of water reserves necessary for the vines during the summer. The flowering took place under optimal conditions with hot and dry weather around the 15th of May, in advance by 10 days compared to the average of the last decade. Despite the cool temperatures in June, the vines maintained their advance: the veraison (colour change) appeared as of mid-July under severe heat and in full drought.

The brilliant and dry summer would firmly establish the 2020 vintage within its typical character.

This heat incited us to take the most enlightened decisions considering the mosaic of terroirs that constitute our vineyard.

This is customized work that the team at Château Le Bon Pasteur undertakes with the utmost precision whilst respecting the terroir and all of its subtleties.

The harvest took place under ideal conditions from the 11th to the 29th of September during a magnificent indian summer.

Marked by its elegance, its power and its aromatic freshness, this 2020 will most certainly enter the **hall of fame** as one of the most legendary vintages ever.

The Estate

Certified: HEV 3, ISO 14001

Pomerol Appellation

Planted surface area: 6,5 ha

Soils: gravel-clay

Plantation Density: 7 000 plants/ha

In the vineyard

Average age of vines: 40 years

Sustainable culture in the vines

Green harvesting – Bunch distribution / Leaf thinning

Hand picked harvest

(double-sorting before and after de-stemming)

Intra-parcel selection

In the cellar

Blending: 80% Merlot / 20% Cabernet Franc

Cold soak for 5 to 7 days

Micro-Vinification: alcoholic fermentation in new, French oak barrels

Barrel ageing: 12 to 15 months in oak barrels (70% in new barrels).

Tasting notes

An intense and deep hue with violine glints

The refined and complex nose deploys notes of violet and licorice, aromas of soft black fruit of a remarkable ripeness.

On the palate the attack is both suave and fleshy, revealing extremely elegant and precise tanins that are particularly velvety.

The finish is of a great purity with an inimitable length fully expressing the noble character of Château Le Bon Pasteur.

Benoît Prévôt, Director and Oenologist

Scores

James Suckling: 94

Bernard Burtschy: 95-96

Yves Beck: 95

Jeb Dunnuck: 96

Bettane&Desseave: 93-94

Jeff Leve: 95

Wine Advocate: 92-94

Vinous: 94

DWWA 2023 : 96

Hao SHEN 95

