

Château Le Bon Pasteur



POMEROL

2021



Oenologue Conseil
Michel Rolland

La viticulture est une école d'humilité et de rigueur, soumise aux caprices du climat et aux lois de la nature.

Chaque nouveau millésime est un défi, une nouvelle aventure à aborder avec prudence mais aussi avec enthousiasme et confiance.

Le scénario du millésime 2021 a débuté dans la douceur avec une certaine humidité, suivi par une vague de froid début avril qui a endommagé notre vignoble de manière aléatoire.

Si le millésime est dans la moyenne en termes de pluviométrie (789 millimètres) et de température (13,8°), les précipitations des mois de mai (102 millimètres) et juin (166 millimètres) sont très supérieures à la normale. Les moyennes de ces mois depuis 1995 étaient plutôt de l'ordre de 60 millimètres.

Cependant, la floraison s'est déroulée dans des bonnes conditions grâce à une fenêtre météo propice du 28 mai au 3 juin.

Le bon état de santé du vignoble et le retour de conditions climatiques plus clémentes ont permis une véraison homogène et longue.

L'été s'est poursuivi avec une météo tempérée et fréquemment humide jusqu'à mi-août.

Comme souvent à Bordeaux, la fin de l'été et le début de l'automne se sont avérés salutaires.

Ces cinq dernières semaines d'un temps chaud, sec et ensoleillé ont enfin induit la contrainte hydrique nécessaire à une maturation de qualité de nos raisins.

Le millésime est sauvé !

Fin septembre, une fois la maturité optimum atteinte, nous avons récolté posément et précisément toutes les parcelles.

Sous ces conditions climatiques moins chaudes que les trois millésimes précédents, Château Le Bon Pasteur 2021 est un vin dynamique, incroyablement aromatique au fruité soyeux issus d'un merlot et d'un cabernet franc ayant gardé toute leur fraîcheur.

La Propriété

Certifié : HVE 3

Appellation Pomerol

Surface de production: 6,5 ha

Sols: Gravelo-argileux

Densité de plantation: 7 000 pieds/ha

Viticulture

Assemblage: 80% Merlot / 20% Cabernet Franc

Age moyen des vignes: 40 ans

Stratégie de protection raisonnée du vignoble

Vendanges vertes - Eclaircissage / Effeuilage

Oenologie

Vendanges manuelles

(double-tri avant et après éraflage)

Sélection intra-parcellaire

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

D'une couleur rubis profond, Le Bon Pasteur 2021 séduit au nez par sa riche palette aromatique et aérienne. Les arômes fruités marqués par la framboise et le cassis s'entremêlent délicatement avec des touches florales.

La bouche est vibrante et fraîche. L'attaque est douce, portée par un merlot généreux. Les tanins parfaitement intégrés caressent le palais par leur texture soyeuse.

La finale est remarquablement longue, précise et pure. La fraîcheur ne fait pas de concession à l'harmonie et à l'onctuosité.

Benoît Prévôt, Directeur Oenologue Scores

James Suckling: 94

Vinous: 94

Bernard Bertschy: 93-94

Yves Beck: 93-94

Bettane&Desseauve: 93

Jeff Leve: 91-93

Jeb Dunnuck: 90-92

Château Le Bon Pasteur



POMEROL

2021



Consultant oenologist
Michel Rolland

Winegrowing is a school of humility and rigor, subject to the whims of the climate and the laws of nature. Each new vintage is a challenge, a new adventure to be approached with caution but also with enthusiasm and confidence. The scenario of the 2021 vintage started out mildly with a certain amount of humidity, followed by a cold spell at the beginning of April which damaged our vineyards in a random manner. Although the vintage was average in terms of accumulated rainfall (789 millimeters) and temperature (13.8° C), the rainfall in May (102 millimeters) and June (166 millimeters) was well above normal. Since 1995, The averages for these months were more in the range of 60 millimeters.

However, flowering took place in good conditions thanks to a favorable weather window from 28 May to 3 June.

The vineyards healthy state and the return of milder weather conditions allowed a homogeneous and long veraison (color change).

The summer continued with temperate and frequently humid weather until mid-August. As is often the case in Bordeaux, the end of summer and the beginning of autumn proved to be beneficial to the vine growing. The last five weeks of warm, dry, and sunny weather finally brought the necessary hydric constraint for a quality maturation of our grapes.

The vintage was saved!

At the end of September, once the optimum maturity was reached, we harvested all the plots carefully and precisely.

Under less warm climatic conditions than the three previous vintages, Chateau Le Bon Pasteur 2021 is a dynamic, incredibly aromatic wine with a silky fruitiness from a Merlot and a Cabernet Franc that have kept all their freshness.

The Estate

Certified: HEV 3

Pomerol Appellation

Planted surface area: 6,5 ha

Soils: gravel-clay

Plantation Density: 7 000 plants/ha

In the vineyard

Blending: 80% Merlot / 20% Cabernet Franc

Average age of vines: 40 years

Sustainable culture in the vines

Green harvesting – Bunch distribution / Leaf thinning

In the cellar

Hand picked harvest

(double-sorting before and after de-stemming)

Intra-parcel selection

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

With its deep ruby color, Le Bon Pasteur 2021 serenades the nose with its rich aromatic palette. The fruity aromas of raspberry and blackcurrant are delicately interwoven with floral touches.

The palate is vibrant and fresh. The attack is soft, carried by a generous Merlot. The perfectly integrated tannins caress the palate with their silky texture. The finish is remarkably long, precise, and pure.

The freshness makes no concession to the harmony and unctuousness.

Benoît Prévôt, Director and Oenologist

Scores

James Suckling: 94

Vinous: 94

Bernard Bertsch: 93-94

Yves Beck: 93-94

Bettane & Desseauve: 93

Jeff Leve: 91-93

Jeb Dunnuck: 90-92