

Château Le Bon Pasteur



POMEROL

2022



Oenologues Conseils :
Michel Rolland & Julien Viaud

Chaque millésime est une nouvelle histoire.

Cette année 2022 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.

Il faudra retenir **l'incroyable résilience de la vigne et des hommes.**

L'hiver 2022 se révèle sec, avec 513mm de pluie contre 788 en moyenne. Le début du mois d'avril est de nouveau marqué par une vague de froid. Le mois de mai commence avec beaucoup de douceur (+2,5°C par rapport aux normales saisonnières). Les premières fleurs apparaissent dès le 17 mai sur les Merlots. La floraison se révèle explosive et homogène. La véraison apparaît dès la mi-juillet sous la chaleur et en pleine sécheresse.

L'été lumineux et sec va ancrer le millésime 2022 dans sa typicité.

Nous avons mis en œuvre tout notre savoir-faire, nos compétences, pour exprimer les subtilités de nos terroirs et en révéler toutes les qualités qui en font la signature du Château Le Bon Pasteur.

Les vendanges se déroulent dans des conditions idéales du 9 au 27 septembre sous un été indien magnifique.

La qualité des raisins, exceptionnelle, présente une richesse phénolique d'anthologie !

La vinification se fait en douceur. La clé de la réussite de ce millésime résulte du travail d'orfèvre orchestré par toute l'équipe du Château Le Bon Pasteur.

2022, l'harmonie parfaite entre l'élégance, la puissance et la fraîcheur aromatique.

La Propriété

Certifié : HVE 3, ISO 14001

Appellation Pomerol

Surface de production : 5,20 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

Élevage pendant 15 mois en barriques dont 70% de fûts neufs

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 soyeux et frais.

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

Yves Beck : 96

Jeff Leve : 95

XL Vins : 96

James Suckling : 94

Jeb Dunnuck : 95

Wine Spectator : 94

Andreas Larson : 95

Vinous : 94