LE MEILLEUR DU VIN

Vins d'auteurs, biodynamie, nature, aux meilleurs prix

Château L'EVANGILE 1999

75 cl Rouge Bordeaux AOC Pomerol

L’ÉVANGILE

Séduit par le fort potentiel du domaine, le Baron Eric de Rothschild rachète L’Evangile à la famille Ducasse en 1990 lui imprimant le cachet des Domaines Barons De Rothschild, pour le conduire vers l’excellence. Leur influence se traduit d’abord par une sélection plus affinée du grand vin et la création du Blason de l’Evangile comme second vin. Le domaine bénéficie alors d’un vaste programme de modernisation : renouvellement partiel des vignes dont l’âge moyen est de 30 ans, rénovation complète du cuvier et des chais pour permettre une vinification parcellaire. Les raisins de chaque parcelle sont isolés par petits lots pour mieux apprécier leur capacité à entrer dans le Grand Vin à l’issue des fermentations. Le vin est alors logé en fûts de chêne dans le chai souterrain et circulaire où il est élevé pendant 18 mois. C’est Charles Chevallier, assisté par Jean-Pascal Vazart qui gère le vignoble qui possède d’indéniables atouts avec ses 16 hectares de sols profonds, de graves mêlés d’argile, de sable et de crasse ferrique , magnifiquement situés sur le plateau de Pomerol entre Pétrus et Cheval Blanc. "Le grand vin de Château L’Evangile est décrit dans une ancienne édition des « Grands vins de Bordeaux » (éditions Dussaut) comme "...des vins pleins, élégants, dotés d’un bouquet et d’une finesse incomparables". Pour de nombreux amateurs, la qualité subtile et élégante est en effet la marque de ce vin".

Le vin

Les merlots ont été rentrés à maturité avant la pluie au contraire des cabernets qui ont subi les pluies de fin septembre, heureusement sans dommages. Le résultat est un millésime racé de haute tenue. La robe est très soutenue, violacée, le nez est intense, profond, aux arômes de fruits noirs mûrs, d’épices, de réglisse, dominant le terroir. La bouche est dense, grasse, à la texture serrée. La maturité de fruit est déjà remarquable.

La presse spécialisée en parle

L'Evangile 1999, qui s'impose comme l'une des grandes réussites de l’appellation, se distingue par un pourpre foncé, par de généreux et épais arômes de mûre et de framboise, et par un milieu de bouche

moyennement corsé, parfaitement équilibré et faible en acidité. Doté d'une excellente texture, regorgeant de copieuses flaveurs douces et concentrées de fruits noirs ne trahissant ni dilution ni manque de précision, il sera délicieux dès sa jeunesse, en raison de son caractère précoce, tout en se révélant capable de vieillir de belle manière ces 10 prochaines années. (Robert PARKER avril 2000)

Composé à 75 % de merlot et pour le reste de cabernet franc, le 1999 de L'Evangile s'annonce par un pourpre foncé. Il accuse un léger caractère herbacé (inattendu), qui iui a coûté un ou deux points. Néanmoins, l'ensemble est superbe, épanoui, plein de charme et parfumé, avec des notes de réglisse fondue nuancées de mûre, de minéral et de truffe. Ce vin moyennement corsé, qui séduit aussi bien les sens que l'esprit, est aussi doux à l'attaque qu'en milieu de bouche. Il pourrait être re-noté à la hausse, suivant la manière dont il évoluera. (Robert PARKER avril 2002)

Caractéristiques

- **note guide Parker :** 89/100
- **Cépage :** 75% merlot, 25% cabernet franc
- **Millésime :** 1999
- **Période de consommation :** à boire entre 2004 et 2015
- **Alcool :** 13,0% vol