

CHATEAU L'EVANGILE
BLASON DE L'EVANGILE

FRANCE/BORDEAUX/POMEROL



www.lafite.com



DOMAINES BARONS DE ROTHSCHILD [LAFITE]



Château l'Évangile

L'HISTOIRE

Aux fondations du vignoble de Pomerol

La famille Léglise, originaire de Libourne, est à l'origine de Château L'Évangile. Elle participe activement vers le milieu du XVIIIème siècle à la constitution du vignoble de Pomerol. L'Évangile apparaît alors sur les cadastres de 1741 sous le nom de Fazilleau.

Au tournant du XIXème siècle, le domaine se présente déjà dans une configuration proche d'aujourd'hui avec une étendue d'environ 13 ha lorsqu'il est cédé à un avocat dénommé Isambert. Celui-ci «baptise» le domaine du nom de L'Évangile. En 1862, L'Évangile est racheté par Paul Chaperon dont les héritiers, la famille Ducasse, vont rester propriétaires jusqu'en 1990. Paul Chaperon va asseoir la notoriété du domaine et faire construire la demeure de style Second Empire de L'Évangile. Dès la seconde édition du Cocks & Féret en 1868, L'Évangile est répertorié et considéré comme un «Premier Cru du Haut-Pomerol».

En 1990, les Domaines Barons de Rothschild (Lafite) acquièrent L'Évangile à la famille Ducasse, soucieuse d'assurer à l'exploitation une continuité des soins et une pérennité. L'influence de DBR se traduit d'abord par une sélection plus affinée du Grand Vin et la création du Blason de L'Évangile comme second vin. L'effort porte aussi sur l'état sanitaire des vignes avec un plan de restauration et de renouvellement partiel engagé depuis 1998. La complète rénovation du cuvier et des chais terminée en 2004 permet au domaine de finaliser sa nouvelle configuration.

Une décennie remarquable du millésime 1995 au 2005 couronne les efforts menés au Château L'Évangile. Parmi ces millésimes, il faut particulièrement souligner les 1995, 1996, 2000 et un exceptionnel 2005.

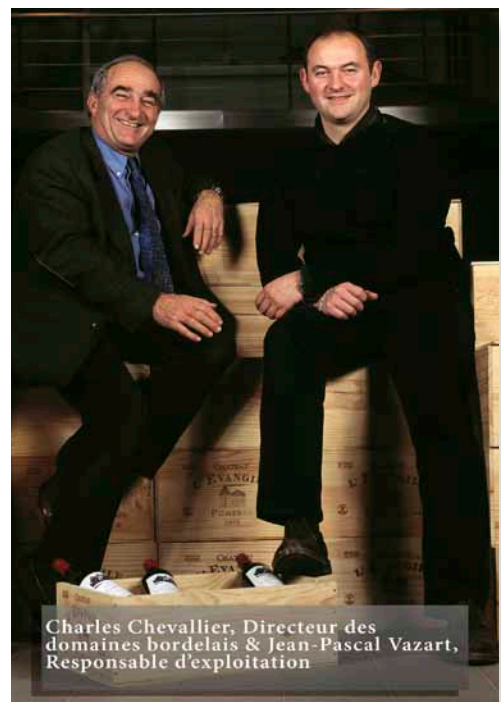
LE VIGNOBLE

Un trait de graves lumineux

C'est par un de ces mystères de la géologie qu'au Sud-Est du plateau de Pomerol un curieux accident amène en surface un long trait de graves. Trois vignobles dont L'Evangile se partagent cette terre rare. Le domaine occupe, en effet, une situation tout à fait privilégiée : il est bordé au Nord par les vignes de Pétrus et n'est séparé, au Sud, de Cheval Blanc en Saint-Emilion que par une route secondaire.

La surface est de 22 hectares au sol sablo-argileux avec graves pures et sous-sol empreint de crasse de fer. Les cépages associés sont : le Merlot (80 %) qui apporte le fruit, le corps et la chair, et confère au vin cette inimitable souplesse et le Bouchet, nom local du Cabernet Franc (20 %), pour la finesse et la structure. Les techniques utilisées sont traditionnelles. La production est maîtrisée tout au long du cycle végétatif, la récolte est faite à la main et de nombreux travaux sont réalisés manuellement au cours de l'année. L'âge des vignes est de 30 ans.

Le vignoble est géré par Charles Chevallier, Directeur des domaines bordelais, assisté de Jean Pascal Vazart, Responsable d'Exploitation.



LE CHAI

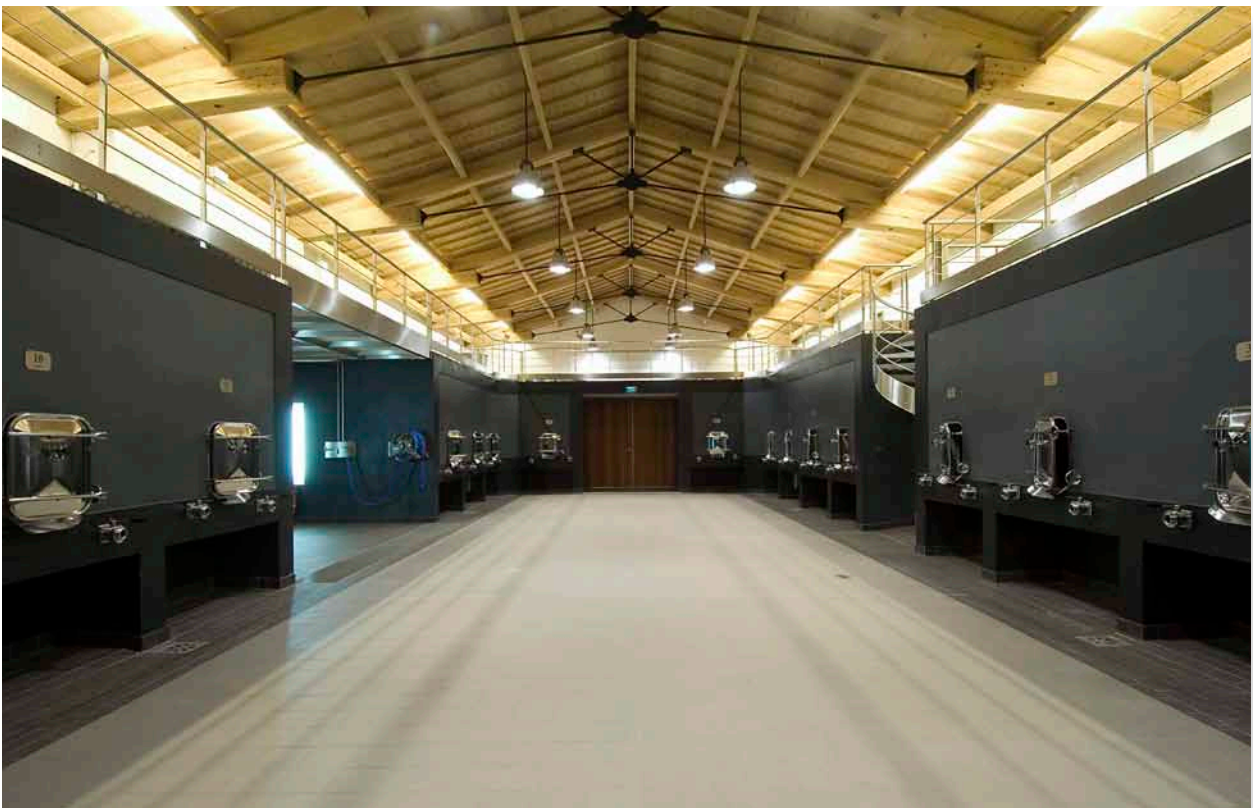
Une vinification qui associe étroitement tradition et méthodes modernes

Le cuvier et les chais ont été reconstruits en 2004 pour mieux répondre à la sélection parcelle-laire. Les raisins de chaque parcelle sont isolés par lots dans un premier temps pour apprécier leur capacité à entrer dans le Grand Vin après la fin des fermentations.

Une étroite association des traditions et des méthodes modernes de vinification guide toutes les opérations du chai. La fermentation en cuves est conduite selon la méthode classique des remontages et des macérations contrôlées (avec dégustations fréquentes). Les fermentations terminées, le vin est logé en fûts de chêne où il est élevé pendant 18 mois.

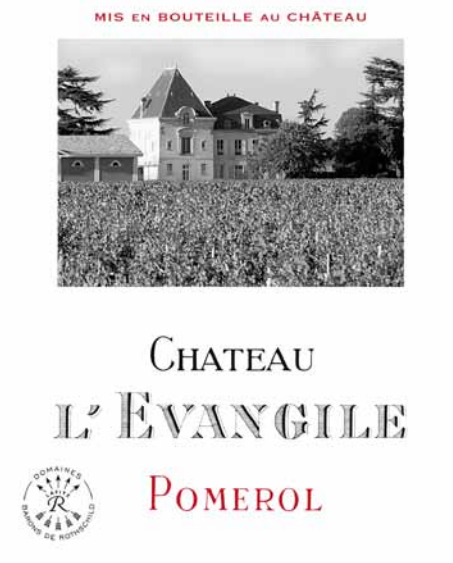
Une sélection rigoureuse est opérée pour produire à la fois Château L'Evangile et le second vin, Blason de L'Evangile.

La production moyenne de Château L'Evangile et Blason de L'Evangile est de 5 000 caisses.



LES VINS

CHÂTEAU L'EVANGILE



Les Grands Vins de Château L'Évangile sont décrits 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 ».

Cépages associés dans le vin

80 à 90 % Merlot

10 à 20 % Cabernet Franc

Elevage en fûts de chêne

18 mois dont 90 % de bois neufs

Production annuelle moyenne

2 000 à 3 000 caisses

BLASON DE L'EVANGILE



L'origine du nom du second vin de L'Evangile provient du fait que les cuves n'entrant pas dans le Grand Vin étaient vendues sous la seule identification des blasons des propriétaires successifs. Le Blason de L'Evangile, choisi à partir de cuves ayant les mêmes bases que le Grand Vin, présente des caractéristiques proches du Grand Vin avec un potentiel de garde moindre puisque son élevage en barrique est plus court. Il doit être bu plus jeune que son aîné.

Cépages associés dans le vin

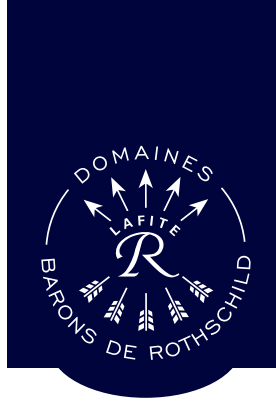
70 à 80% Merlot
20 à 30 % Cabernet Franc

Elevage en fûts de chêne

15 mois en barriques âgées de deux ans

Production annuelle moyenne

2 000 à 3 000 caisses par an



Contact :

Alessia Amighetti
33, rue de la Baume - 75008 Paris - France
Tél. : +33 (0)1 53 89 78 00 - Fax : +33 (0)1 53 89 78 01
E-mail : aamighetti@lafite.com
www.lafite.com