

2006 2006 DOMAINES BARONS DE ROTHSCHILD CHÂTEAU L'EVANGILE POMEROL

FRANKRIG, BORDEAUX, POMEROL

Kraftfuld, elegant og silkeblød

Ch. L'Evangile 2006 har en tæt farve. Duften er med noter af hindbær og friske solbær. Smagen er krydret og her er noter af trøfler. Efter det første kraftfulde smagsindtryk følger elegante tanniner, som giver vinen stor finesse. Eftersmagningen er silkeblød og yderst behagelig. Serveringstemperatur: 16-16°C.

KARAKTER	Tør	●	●	●	●	●	Sød
FYLDE	Let	●	●	●	●	●	Kraftig

Fremstilling

Om Château L'Evangile har Baron Eric de Rothschild sagt, at det er et unikt og uimodståeligt terroir, meget forskelligt fra Médoc og absolut enestående. Første gang L'Evangile optrådte i de franske landregistreringsprotokoller var i 1741 under navnet Fazilleau. Siden hen skiftede ejendommen hænder flere gange, og i starten af det 19. århundrede blev den omdøbt til L'Evangile. I 1990 købte Domaines Barons de Rothschild (Lafite) L'Evangile, og de har restaureret, fornyet og forbedret både bygninger, vinmarker og vin.

Det er et geologisk mysterium, at den sydøstlige del af Pomerol har en lang linje af overfladegrus. Tre vinmarker deler denne usædvanlige jordbund, og L'Evangile er en af dem. Vinmarken udgøres af 22 ha, som i overfladen består af sandet, lerholdig jord med ren grus, og den underliggende jord indeholder jernrester. Der dyrkes her Merlot (80%), som giver vinen en frugtig smag og fylde og Cabernet Franc (20%), som giver vinen finesse og struktur. Vinifikationen er traditionel, produktionen begrænset og høsten foregår manuelt ligesom mange andre opgaver i vinmarken i løbet af året. Druerne fra hvert jordstykke adskilles i separate partier for at kunne bedømme deres potentiale til at blive brugt i slottets Grand Vin, når gæringen er tilendebragt. Gæring foregår i tanke med den traditionelle metode, hvor vinen pumpes over kvaset, og ved kontrolleret iblødsætning med hyppig smagning. Når gæringen er slut, lagres vinen 18 måneder på egetræsfade.

Ch. L'Evangile 2006 er lavet af 86% Merlot og 14% Cabernet Franc. Foråret var mildt og blev efterfulgt af dejligt vejr i juli og en ret kølig august. Disse vejrforhold gav godt modne druer med masser af friskhed. I begyndelsen af september kom solen tilbage med fuld styrke og gav en perfekt modenhed i druerne.

Om Producenten

Domaines Barons de Rothschild ejer i dag Château Lafite Rothschild, der ved Médoc-klassifikationen i 1855 blev placeret i 1. Cru. Slottet blev i 1868 købt af Baron James de Rothschild og en ny æra i slottets historie begyndte. Château Lafite Rothschild er stadig i Rothschild-familiens eje. Ejendommen omfatter et areal på 100 ha, der har en årsproduktion på 210 tonneaux.

Sideløbende med Château Lafite driver familien også et stort handelsfirma i Bordeaux, hvor de ejer flere forskellige slotte, og producerer forskellige vine, som alle er typiske for Bordeaux og Lafite. Slottet har gennem tiden udvidet sine besiddelser i både Bordeaux, Sydfrankrig og på andre kontinenter. Man har således opkøbt ejendomme eller indgået kompagniskab med vinhuse i Chile og Argentina. I de udenlandske selskaber arbejder lokale sammen med vinfolkene fra Château Lafite, om at producere vine, der både er typiske for den enkelte vinmark og for Lafite. I Pauillac har Lafite også deres eget bødkeri, hvor de egetræsfade der bruges til deres fadlagrede vine,



stammer fra.