

Le Bon Pasteur

30

MILLÉSIMES

DOSSIER DE PRESSE

DEPUIS 1978, MICHEL ROLLAND EST LE MENTOR DE LA PROPRIÉTÉ FAMILIALE DU CHÂTEAU LE BON PASTEUR À POMEROL. CELA FAIT DONC TRENTE ANS, ET CET ANNIVERSAIRE EST L'OCCASION POUR LUI DE SE PENCHER SUR LES TRENTE MILLÉSIMES QU'IL Y A VINIFIÉS. TRENTE MILLÉSIMES QUI SE SUIVENT MAIS NE SE RESSEMBLENT PAS FORCÉMENT. UNE VÉRITABLE RADIOSCOPIE DE TROIS DÉCENNIES ET UNE DÉGUSTATION DES VINS EN MAGNUMS.

LIVRET 1

1 9 7 8



2 0 0 8



COORDONNÉES

CONTACT BUREAU	CONTACT COMMERCIAL
<p>SCEA DES DOMAINES ROLLAND CHÂTEAU LE BON PASTEUR MAILLET - 33500 POMEROL FRANCE TÉL.: +33 (0)5 57 51 23 05 FAX. +33 (0)5 57 51 66 08 rolland.vignobles@wanadoo.fr</p>	<p>SARL ROLLAND COLLECTION 10 CHEMIN DE MAILLET - 33500 POMEROL FRANCE Tél. +33 5 57 51 52 43 Fax +33 5 57 51 52 93 contact@rollandcollection.com</p>
SITE	CONTACT COMMUNICATION
<p>www.rollandcollection.com</p>	<p>MARIE ROLLAND PORT: +33 (0)6 76 86 00 17 marie.rolland@rollandcollection.com</p>

1978-2008

Château Le Bon Pasteur

TRENTE ANNÉES À LA LOUPE

Livret 1

Pomerol : Un peu d'histoire... P 4

Les Riches Heures du Château Le Bon Pasteur : P 5
Présentation de la propriété, chronologie et faits marquants.

Portrait de Michel Rolland : P 8

Livret 2

Fiche technique : P 11
Le terroir, le vignoble, les hommes.

Livret 3

Trente millésimes passés au crible : P 14
Climatologie, vendanges... caractéristiques des vins à l'époque.

Vinification 2008 : P 20

Livret 4

Verticale des 30 millésimes en 2009 : P 22
- Notre dégustation de 1978 à 2008 (en bouteille 750 ml),
- Compte-rendu d'analyses effectuées sur les mêmes échantillons.
en annexe

Pomerol

UN PEU D'HISTOIRE...

De distingués latinistes pensent que le nom pomerol serait issu de poma. En remontant à l'Antiquité, on trouve une explication plausible : Virgile et Horace emploient ce mot pour désigner toutes sortes de fruits à pépins et Justinien, dans ses *Digestes*, l'emploie pour désigner plus spécialement les raisins. Comme le nom de Pomerol remonte vraisemblablement à l'époque gallo-romaine, c'est une hypothèse à prendre en considération.

Dans un ouvrage de Bernard Ginestet, on note qu'« il est généralement admis qu'à l'époque gallo-romaine, la région de Pomerol était agricole, à prédominance d'arbres fruitiers. D'où l'étymologie probable de son nom, dérivé du latin pomarius, qui signifie verger et non pommeraie. N'oublions pas que la « pomme » biblique est en réalité « le fruit de la connaissance du bien et du mal ». Ce fruit pouvait fort bien être une grappe de raisins... ».

Quoi qu'il en soit, Pomerol est situé sur un plateau sillonné jadis par deux voies antiques, dont l'une était suivie par le poète Ausone lorsqu'il se rendait du port de Condat, près de Libourne, à sa villa de Lucaniae, traversant Catusseau et suivant le tracé de la route départementale actuelle jusqu'à L'Evangile, où elle continuait sur l'ancienne route de Montagne, par MAILLET (patronyme de basse latinité) et traversant le ruisseau de la Barbanne au Guadeleyrat. Donc, nous aurions pu saluer Ausone, passant devant Le Bon Pasteur à Maillet !!

Ce furent donc d'abord les Romains, puis les Hospitaliers de Saint-Jean-de-Jérusalem (appelés Chevaliers de l'Ordre de Malte au XVI^{ème} siècle) qui cultivèrent la vigne ici. Ces derniers établirent, au Moyen-âge, la Commanderie de Pomerol. Ils y édifièrent un manoir et un hôpital, ainsi qu'une église du plus pur style roman qui fut malheureusement rasée à la fin du XIX^{ème} siècle, pour être remplacée par un édifice plus spacieux, dont on peut voir la flèche de loin, au cœur du vignoble.

Les pèlerins en route pour Saint-Jacques-de-Compostelle qui suivaient l'itinéraire traditionnel de Pomerol s'y arrêtaient afin de trouver l'hospitalité et les vertus reconfortantes de son vin !

Durant la Guerre de Cent Ans, les vignobles furent dévastés avant d'être abandonnés. Ce n'est qu'au cours des XV^{ème} et XVI^{ème} siècles qu'ils furent reconstitués.

L'appellation d'origine contrôlée « Pomerol » est née par le décret du 08 décembre 1936, signé par le Président de la République Albert Lebrun, et le ministre de l'agriculture Georges Monnet. Elle couvre 800 ha, la plus petite du Bordelais.

On dit que le vin de Pomerol faisait le trait d'union entre les Bourgoignes et les Bordeaux et Bernard Ginestet d'ajouter : « Si Roméo et Juliette avaient eu un enfant, ils l'auraient sans doute appelé Pomerol. Car ce merveilleux produit allie la jovialité, la générosité, la rondeur, la richesse et la vigueur des Capulet avec l'élégance, la souplesse, le charme et la race des Montaïgu ». Shakespeare n'y aurait pas pensé, mais quel lyrique challenge pour nous !

(Pour en savoir plus : « Histoire de Pomerol » de J.A. Garde et « Le Grand Bernard des Vins de France : Pomerol » de B. Ginestet. Sans oublier les ouvrages du Professeur H. Enjalbert...)

Les Riches Heures

DU CHÂTEAU LE BON PASTEUR

A la frontière des grands terroirs de Pomerol et Saint-Emilion, au lieu-dit « Maillet », Le Bon Pasteur est né de la volonté de Joseph et Hermine Dupuy. Ce nom – référence biblique – fut choisi le dimanche du Bon Pasteur.

La modeste propriété initiale, acquise aux alentours de 1920, est progressivement enrichie de plusieurs parcelles par les enfants Serge et Geneviève Rolland. C'est en 1955 qu'elle atteint ses dimensions actuelles, avec 49 références cadastrales, réparties sur 3 appellations produisant les crus :

- Château Le Bon Pasteur, Aoc Pomerol : 6,62 hectares.
- Château Rolland-Maillet, Aoc Saint-Emilion Grand Cru : 3,35 hectares.
- Château Bertineau-Saint-Vincent, Aoc Lalande de Pomerol : 5,67 hectares.

Depuis 1978, ce sont les deux petits-fils des fondateurs du domaine qui en assurent la gestion. Il va de soi qu'à « Bon Pasteur », la philosophie et l'expérience de l'œnologie Michel Rolland ont libre cours pour créer un vignoble modèle et des crus performants.

Succession et remise en question . . .

« En 1978, Serge Rolland, notre père, tombe dans le coma à la suite d'une petite intervention chirurgicale. Il ne s'en réveille pas et décède en août 1979. Après une décennie de « vaches maigres » qui a accompagné nos premières années d'œnologie – de 1973 à 1977 !!! – nous attendions beaucoup des années 80, en comptant aussi sur la générosité et la complicité de la nature – surtout sur le plan climatologique... - pour nous aider à faire bouger les choses, à essayer de mieux comprendre cette viticulture, à faire de l'exercice de l'œnologie une science de terrain plus que de laboratoire, en attachant plus d'importance à la qualité du raisin et à la vie de la vigne, en aseptisant les chais et le matériel viticole plutôt que les vins... Beaucoup d'interrogations, d'observation et de remises en question des fondamentaux de nos parents, vignerons fiers de leur production, vinificateurs moyens et pas vraiment commerçants ! Mais ils nous ont transmis et appris tellement d'autres choses... » (M. Rolland)



Les Trente Glorieuses... pour le pire et le meilleur!

De 1979 - une des plus grosses productions tardives - à 2008 – une des plus faibles mais tout aussi tardive, une génération de millésimes surprenants, inattendus, difficiles ou généreux, éprouvants ou émouvants ont rythmé et dynamisé la carrière du couple d'œnologues Dany et Michel, en éveillant de plus en plus leur curiosité, en stimulant leur sensibilité, sans jamais les lasser ou les blaser.

1982 : année charnière du « lancement de Bon Pasteur », la « Grande Année », celle du plaisir, de la passion, de la révélation... Le millésime qui déclenche une carrière !

1987 : année de construction du nouveau chai de vinification, doté de petites cuves inox de 70 hectolitres équipées de la régulation thermique réversible chaud-froid. La première de l'appellation et de la région ! Merci à J.L Bouillet...

1990 : après les premiers effeuillages, **premières vendanges vertes**. Timides...

1991 : année de la gelée du 21 avril. Pas de sélection possible. Pas de vin. Pas de Bon Pasteur.

C'est aussi un terrible coup de massue sur le plan financier. Fini, à partir de cette année-là, les achats de chêne en douelles mises à sécher à l'air à Bon Pasteur pendant au moins 3 ans, avec la complicité et l'expertise de P. Darnajou pour le contrôle des bois et le montage des barriques ! Ce qui avait permis, dans les années 80, de mieux comprendre et utiliser le bois, le chêne bien maîtrisé, les premières fermentations malolactiques en barriques...

2000 : réfection des immeubles : la vieille maison d'habitation de grand-mère Dupuy est aménagée pour réception, dégustations... Michel adore y faire les assemblages, c'est l'ambiance de son enfance ! Création également des bureaux et aménagement de l'environnement sans en modifier ni les volumes ni l'esprit, car route et vignoble obligent à conserver la configuration d'origine, mais c'est une renaissance.

De 1998 - année « Pomerol » - à 2008, **dernier nouveau-né, pratiquement que des grands millésimes !**

Les sélections se font de plus en plus précises dans chacune des 23 parcelles de Bon Pasteur; chaque apport de raisin – vendangé manuellement à pleine maturité – est trié avant et après éraflage, pour être vinifié séparément - en grains entiers - dans des petites cuves de 15 à 70 hl à pigeage manuel (pieds et mains).

Les remontages sont les plus doux possibles, après stabulation à froid, pendant 6 à 8 jours. Les macérations sont longues (jusqu'à 40 jours) et relèvent plus de l'infusion que de l'extraction excessive.

Les dégustations et contrôles analytiques sont nombreux et permanents.

L'écoulage en barriques neuves - alors que le moût est encore tiède - permet d'amorcer les fermentations malolactiques.

Le pressurage est doux, à la manière traditionnelle, mais de haute technologie grâce au pressoir vertical JLB qui a anobli ces jus de mare, trop souvent écartés de l'assemblage.

Tout ceci ne freine pas l'envie de mieux comprendre encore les raisins de chaque parcelle, afin de pouvoir vendanger « à la carte » si les conditions météorologiques le permettent. Ainsi, en 2008, la décision est prise de vinifier les grains entiers en barriques neuves. La fermentation alcoolique démarre après 6 jours de macération

à basse température, sous neige carbonique. Une troupe de stagiaires énergiques s'emploie à tourner les barriques toutes les 3 heures sur les Oxo : du « cousu main » !

Ce souci de préserver, jusqu'à l'assemblage final, les spécificités de chaque lot se poursuit au niveau de l'élevage : 15 à 18 mois, dans les mêmes barriques, dont 80 à 100 % sont renouvelées chaque année, en fonction des millésimes.

C'est la diversité des sols des nombreuses parcelles qui apporte la complexité et l'originalité du cru, vinifié dans le respect du vignoble – dont la conduite est on ne peut plus traditionnelle (travail du sol, traitements raisonnés...) – jusqu'à la mise en bouteille sans collage.

« On peut dire qu'en intégrant cette notion de « terroir » qui est une combinaison de la nature du sol et du climat ambiant, on a pu développer un concept d'œnologie qui s'adapte aux qualités et aux insuffisances du terroir ».
(M. Rolland)

Commercialisation

Jusqu'au millésime 2004, et depuis plus de 20 ans, Le Bon Pasteur était commercialisé en primeur par le négociant bordelais.

En 2007, création de « Rolland Collection » qui assure la vente de tous les vins des propriétés. Le Château Le Bon Pasteur sort de la place de Bordeaux avec le millésime 2005.

L'idée est de trouver les meilleurs distributeurs dans chaque pays ou états, de raccourcir les circuits de distribution, de maîtriser notre communication, de mieux connaître les consommateurs, en présentant une palette de vins d'horizons différents : les Bordeaux, mais aussi les produits de nos coups de cœur à l'étranger.

Le Bon Pasteur est ainsi toujours proposé « en primeur » ou en bouteilles livrables, à l'export et sur le marché français : aux restaurants, aux cavistes et aux particuliers par « Rolland Collection ». Il est aujourd'hui distribué dans une vingtaine de pays dont Canada, U.S.A, U.K, Belgique, Allemagne, Suisse, Danemark, Pays-Bas, Russie, Inde, Corée, Japon, Chine, Brésil...

C'est David Lesage épaulé par Stéphanie, notre fille et son épouse, qui gère cette jeune société dont nous sommes, avec les vins qu'elle propose, les meilleurs supporters et ambassadeurs à travers le monde.



Portrait

DE MICHEL ROLLAND



Michel Rolland naît en 1947, à la lisière de l'appellation Pomerol. Il passe toute son enfance et son adolescence sur la propriété familiale, Le Bon Pasteur à Pomerol-Maillet, baignant dans la nature. C'est peut-être ce qui explique son amour pour la terre en général et la vigne en particulier.

Après des études techniques (lycée agricole, école de viticulture), il entre à la faculté d'œnologie de Bordeaux. C'est là - en 1968 - qu'il rencontre Dany, qui deviendra sa femme. Dès lors, ils ne se quitteront plus et suivront tout leur parcours professionnel ensemble.

En 1973, le couple s'associe aux propriétaires d'un laboratoire d'analyses à Libourne et c'est là que tout commence. A l'époque, les œnologues étaient plus des hommes d'officine que des hommes de terrain ! L'œnologie moderne balbutiait... Michel Rolland sillonne la région en visitant les propriétés.

Lorsque son père décède en 1979, il reprend, au côté de sa mère, la gestion de la propriété familiale et mène de front, pendant quelques années, la propriété et le laboratoire. Puis, en 1985, le destin frappe à sa

porte : il est sollicité, par des propriétaires en Californie, pour aller étudier avec eux les moyens d'optimiser le potentiel des vins de la région. Sa curiosité naturelle et son envie d'élargir ses connaissances décideront de la suite...

C'est le début d'une vie de consultant qui l'emmènera sur quatre continents, dans plus de cent cinquante propriétés et une douzaine de pays. Un parcours jalonné de rencontres extraordinaires, sous des cultures, des latitudes et des climats différents. Une aventure professionnelle et humaine exceptionnelle !

Bien sûr, Dany est sur place pour assurer la gestion du laboratoire et des propriétés.

En 1997, le laboratoire s'agrandit, élargit sa structure et s'installe à Catusseau. Dans le même temps, la famille - avec les deux filles - s'installe à Saillans, sur leur propriété du Château Fontenil, en appellation Fronsac. Au fil des années, l'emploi du temps de Michel s'est alourdi, ses occupations l'accaparent, avec des milliers de dégustations et d'analyses. Il se déplace souvent à l'étranger pour conseiller ses clients de par le monde, il est souvent en Argentine où il vinifie notamment les vins du Clos de los Siete, qui appartient à 6 actionnaires déjà propriétaires dans le Bordelais. Mais il n'en néglige pas pour autant sa région natale. Il y exerce son métier sur les deux rives : dans le Libournais, ainsi que dans les Graves et le Médoc, plus quelques propriétés dans le sud de la France...

« J'ai dû apprendre l'anglais et l'espagnol, dit-il, mon planning est plutôt compliqué, mais il est

entièrement au service du vin – ma passion – à un point tel que je n'aurais jamais osé l'imaginer ».

(Pour en savoir plus : www.rollandcollection.com)





Le Bon Pasteur

FICHE TECHNIQUE

LIVRET 2



La notion de "cru" a toujours existé par contre la notion de "terroir" est plus récente, cependant elle est prédominante. En effet, quand nous nous demandions pourquoi certains vins étaient souvent meilleurs que d'autres, on faisait justement intervenir la notion de terroir. Il y a toujours eu, bien sûr, l'influence des hommes avec leur culture, leur philosophie, la tradition, mais au travers du temps, certains crus dominaient régulièrement.

On peut dire qu'en intégrant cette notion de "terroir" qui est une combinaison de la nature du sol et du climat ambiant, on a pu développer un concept d'œnologie qui s'adaptait aux qualités et insuffisances du terroir.

Evidemment, la hiérarchie est toujours respectée au niveau de la qualité des vins si le meilleur terroir est le mieux "travaillé". Cependant, d'autres, plus modestes ou inconnus à priori peuvent produire des vins d'un grand intérêt.

C'est ainsi que sont nés tous les travaux d'amélioration du vignoble : taille adaptée, effeuillages, vendanges vertes (pour un meilleur contrôle des rendements), à la recherche de la maturité. Les sols et la vigne ont été mieux compris, avec moins d'amendements, une lutte raisonnée contre les maladies, un palissage mieux conduit, la plantation de port-greffe mieux adaptés, etc... Toute cette réflexion dans un seul but : améliorer la qualité du raisin produit quel que soit l'endroit où est cultivée la vigne. Car, c'est de la qualité du raisin que viendra la qualité du vin et c'est le respect de ce fruit tout au long de sa transformation, le respect du vin dans son élaboration et son élevage qui préserveront cette qualité.

L'objectif n'est pas de produire des premiers crus partout dans le monde, ni des vins identiques, mais seulement permettre au vin d'avoir la meilleure expression de son terroir.

Ainsi, avec tout l'acquit familial, l'enseignement scientifique, la curiosité, l'intuition, nous avons dû comprendre ou essayer de comprendre tous les facteurs influents, de la terre aux hommes de toutes les terres, tâche assez complexe mais intéressante d'où peuvent naître l'enthousiasme, la passion et l'envie de les faire partager dans un verre de vin, pour le Plaisir. ”

Michel Rolland

Fiche Technique

DU CHÂTEAU LE BON PASTEUR

Le Terroir

« Pomerol est un pays au sens géographique du mot, mais à l'intérieur de cet ensemble unitaire : hypsométrie, hydrographie et géologie, se découvre une multitude de particularités micro-locales ».

La particularité de Bon Pasteur est de se trouver à la frontière des deux grands terroirs que sont Pomerol et Saint-Emilion. Les 6,62 hectares du vignoble - à raison d'une parcelle de vigne par-ci, une autre par là : 21 parcelles cadastrées - s'étendent en effet sur les deux communes. Un fractionnement de récolte, une diversité et complémentarité des sols, peuvent être responsables d'une certaine singularité du cru : couleur dense, délicatesse du bouquet, moelleux des Pomerol, mais aussi caractère généreux et corsé emprunté à Saint-Emilion.

L'éventail géologique présente :

- des sols argilo-graveleux,
- des sols graveleux-sableux,
- des graves profondes,
- et un sous-sol de molasses sableuses puis argileuses (molasses du Fronsadais), avec des traces de crasse de fer de type alios.

A ces familles de terroirs s'ajoutent :

- les différenciations liées à l'épaisseur du revêtement de surface,
- les variations d'orientation et d'exposition,
- la nature et la pente des sous-couches déterminantes pour le drainage naturel des terrains.

A 200 mètres de la « boutonnière » argileuse de Pétrus, les parcelles du « Caillou » Haut et Bas côtoient L'Evangile et Gazin. Également, à quelques pas, « La Maugarde », « Le Barrail », « La Chichonne », « Chantecaille », « Troque »... autant de lieux-dits cadastraux dans le bourg de Maillet... « Pomerol Maillet », un des quartiers du village qui n'a pas lui-même de cœur proprement dit mais des « climats » à la Bourguignonne.

L'âge des vignes

Certaines d'entre elles n'ont pas de dates précisément notées sur la déclaration d'encépagement : on peut donc supposer qu'elles ont été plantées antérieurement aux années 50 par le grand-père Dupuy, à l'époque où le bon sens et le « greffage maison » prédominaient sur les nécessités administratives.

D'autres vignes sont juste postérieures aux dramatiques gélées de 1956.

Quelques parcelles ont été replantées dans les années 70 et 80.

Dans l'ensemble, ces vieux ceps ont en moyenne plus de 40 ans, avec une densité de plantation de 6500 pieds par hectare (1 m / 1,40 m).

L'encépagement

Composé à :
- 80 à 85% de merlot,
- 15 à 20% de cabernet.

Certaines vieilles parcelles sont complantées des 2 cépages mélangés car le souci, à l'époque, était d'être en mesure de récolter des raisins dans toutes les circonstances climatiques...

La vinification

(Largement évoquée Livret 1 dans les riches heures de Bon Pasteur).

La production

20 000 à 40 000 bouteilles suivant les millésimes.

Le climat

Parlons-en ! C'est effectivement lui le véritable père biologique du millésime, l'homme n'étant que le père spirituel qui l'élève.
Il nous fait trembler de l'époque de Noël jusqu'à celle de la vendange. Gelées d'hiver, gelées de printemps, orages, tempêtes, grêle, variations de température... gèrent les dates et aléas de la floraison et de la nouaison, ainsi que la qualité et le bon état sanitaire du feuillage et du raisin, sans oublier la bonne maturation.
C'est également lui qui détermine les grandes caractéristiques des vins, et en 30 années, quelle palette, quelle diversité !

Les Hommes

Une vraie affaire de famille ! sous la bienveillante protection de Geneviève Rolland doyenne :

- Michel et Dany Rolland : technique et gestion.
- Jean-Daniel Rolland : juridique.
- Stéphanie Rolland-Lesaige : comptabilité, fiscalité.
- Marie Rolland : graphisme, communication.
- Xavier Rolland : travail du chai.
- Virginie Rolland : en relation ponctuellement avec le circuit CHR.

Et puis Corinne Bost : administration.

Un grand merci à Benoit Prévot, Bernard Leyney et l'équipe du vignoble dont certains sont là de père en fils, et à Thierry Haberer, le dernier à nous avoir rejoint : œnologues ou assistants, ils sont les artisans de ces créations...

Rappelons que depuis 1978, les vendanges sont faites par le C.A.T de Libourne - 30 années de collaboration - les petites mains qui ont cueilli ces raisins dont voici la magique transformation...





Le Bon Pasteur

30 MILLÉSIMES PASSÉS AU CRIBLE

LIVRET 3

30 millésimes

PASSÉS AU CRIBLE

1978

Bonne année, un peu tardive, petite production.
(187 hl = 28 hl/ha)

Après un printemps froid et humide qui retarde la poussée de la vigne, la floraison ne pouvait être que tardive : mi-juin, l'un des plus froids depuis 50 ans. Puis du retard dans le cycle végétatif... mais il fait chaud et sec jusqu'en octobre. On vendange autour du 10. Les vins ont une belle couleur, du gras, de la concentration, mais sans dureté.

1979

Encore une année tardive... mais beaucoup plus de vin. (317 hl = 57 hl/ha)

Après un printemps plutôt moyen, la floraison bénéficie d'un beau temps. Un mois de juillet chaud et un mois d'août plus tempéré entraînent un retard dans la véraison. Grosse récolte en prévision.

La maturité n'arrive que vers le 8/10 octobre. Le mois d'octobre est chaud, les moûts sont très bien équilibrés.

Les vins sont assez généreux, avec des arômes de fruits rouges (cassis, groseille...), beaucoup d'élégance et de finesse, avec une belle structure sur des tannins mûrs. Ils se goûtent déjà très bien.

1980

Ce n'est pas une année facile...

(177 hl = 32 hl/ha)

Temps médiocre, froid et humide, très mauvais mois de juin, entraînant une importante coulure. On vendange à la mi-octobre. Mais les vins - même s'ils manquent de gras - sont agréables, fruités, souples et tendres. Petite production !

1981

Bonne année, petit rendement.

(160 hl = 30 hl/ha)

Beau temps, chaud et sec, pluies fin septembre.

Mais le raisin est sain et la récolte faible. Les vendanges ont lieu le 1er octobre. Le vin est marqué par des notes épicées. Il est bien équilibré, harmonieux et offre déjà beaucoup de plaisir. Millésime à suivre, se révélant très intéressant.

1982

La très grande année ! Précoce. Excellent merlot et beaucoup de vin. (298 hl = 58 hl/ha)

Avec une alternance de très beau temps chaud et de pluie, climatologie exceptionnelle pour l'épanouissement de la végétation, tous les stades phénologiques se déroulent dans de très bonnes conditions et c'est logiquement que la maturité intervient dans les premiers jours de septembre. La vendange est d'une qualité superbe, à la maturité parfaite.

Les vins sont noirs, riches et généreux. Leur bouquet est complexe, avec des arômes de cerise et une note confite de fruits mûrs. La bouche est opulente, dense et concentrée, avec de très beaux tannins soyeux, persistants en finale. Un grand bonheur ! C'est le vin du XXI^e siècle !!!

1983

Année difficile, plutôt sèche. (274 hl = 45 hl/ha)

Le printemps est pourtant humide mais la floraison se déroule bien. L'été est moyen et fin août-début septembre, avec un temps froid et humide, on commence à envisager le pire. Mais vers la mi-septembre, un vent du sud - presque saharien - balaie les nuages, sèche et réchauffe tellement l'atmosphère que la maturité, jusqu'alors plutôt lente, se fait très rapidement, entraînant en même temps un phénomène de concentration.

Les vendanges ont lieu fin septembre, dans des conditions de température exceptionnelle pour la période.

Les vins ont une couleur soutenue, ils sont très fruités et très denses, avec des notes de cassis,

puissants, avec une finale tannique, encore un peu austère, due à l'extrême rapidité de maturation des tannins.

1984

Mais où sont donc les merlots ?

(182 hl = 30 hl/ha)

Une deuxième quinzaine d'avril estivale mais un mois de mai morose... La floraison est plutôt catastrophique pour les merlots... Couleure et millerandage sévissent, la moyenne de production va chuter. Pourtant, l'été est normal, la maturation s'effectue dans de bonnes conditions. Une forte période de pluie précède les vendanges mais elles se déroulent sous le soleil. Petite récolte, majorité cabernet, mais les vins sont colorés, souples, avec du fruit et de l'élégance. Un millésime d'ombre ou de transition...

1985

Quelques sueurs froides, mais belle année en qualité et en volume. (324 hl = 53 hl/ha)

Après un hiver glacial, au cours duquel on perdra quelques ceps (par -18°) et un printemps humide, la floraison se passe bien. L'été chaud entraîne un bon déroulement de tous les stades phénoliques. Les vendanges très saines s'effectuent sous le soleil à partir du 26 septembre.

Les vins sont complexes et charnus, élégants et fins... La couleur est soutenue, le nez présente de beaux arômes de fruits rouges. En bouche, c'est très harmonieux, avec une bonne structure et des tannins souples et agréables. C'est un millésime distingué, une année de rêve après la réconciliation de la nature avec le raisin...

1986

Belle année, mais que de raisins !

(326 hl = 60 hl/ha)

Après un printemps plutôt frais, mais une sortie généreuse, la floraison s'est déroulée dans des conditions favorables. Juillet-août normaux, la véraison est longue, la récolte exceptionnelle en volume. Septembre exactement comme il faut : chaud et sec. La grande quantité de raisins est longue à mûrir.

Mais grâce à un été indien, merlots et cabernets atteignent des maturités exceptionnelles dans les premiers jours d'octobre, les vendanges débutent le 6.

Grâce aux saignées généreusement pratiquées, les vins sont très colorés, denses et présentant une belle trame sur des tannins mûrs et veloutés. Ce seront des vins de longue garde, dotés d'un bel équilibre. Notre plus grosse production historique.

1987

Pas facile ! (240 hl = 39 hl/ha).

L'hiver neigeux s'attarde, le printemps est timide. Conditions moyennes pour la floraison... L'été est un peu moins chaud et plus humide que souhaité, mais le mois de septembre est beau et sec... jusqu'à l'arrivée – vers le 15 – d'une pluie qui persiste.

Les merlots n'ont pas trop souffert et ont été ramassés dans de bonnes conditions dans les premiers jours d'octobre. Les cabernets, plus tardifs, ont eu leur maturation un peu perturbée. Des sélections drastiques ont permis d'élaborer des vins colorés, fruités, avec des notes de petits fruits rouges et noirs (groseille, mûre). En bouche, ils sont aimables, agréables, avec une acidité faible et un support tannique correct. C'est un millésime plutôt technique... pour un plaisir simple dans les 5 à 10 ans à venir.

1988

Qu'il est bon d'être vigneron cette très bonne année-là ! (283 hl = 46 hl/ha, plus 81 hl, la production de 2 ha que nous devons acheter, mais la Safer a préempté après les vendanges).

Un millésime sans souci, à tous les stades ! Un beau temps bien accroché, prélude à une sécheresse qui allait durer 3 ans...

On a repoussé au maximum la date des vendanges, jusqu'au 3 octobre et elles se sont déroulées sous le soleil. Résultat : des vins colorés, puissants, concentrés, équilibrés, avec de beaux tannins et une certaine fermeté... Un bel avenir assurément ! Un grand millésime classique.

1989

Grande année chaude... Grosse récolte.

(368 hl = 57 hl/ha)

Plusieurs records météorologiques ont été battus. Précocité et belle production. On aurait pu vendanger au mois d'août pour certaines parcelles de merlot. On n'avait pas vu ça depuis 1893 ! Tout se déroule dans de bonnes conditions : un beau printemps (malgré un mois d'avril pluvieux) et une floraison fin mai (phénomène assez rare), les circonstances idéales pour une maturité précoce.

Difficile à déterminer, la date des vendanges... Elles s'étalent du 11 septembre jusqu'à la mi-octobre et s'effectuent « à la carte », c'est-à-dire parcelle par parcelle.

Les vins ont un degré d'alcool naturel élevé (13) avec des acidités basses (ce qui donne une impression de sucrosité). Ils sont colorés et fruités, concentrés et charnus, avec du gras et des tannins mûrs. Comme souvent dans les grands millésimes, ils peuvent à la fois se

consommer jeunes et traverser le temps... pour exprimer tout leur potentiel.

1990

Très grande année sèche. (320 hl = 50 hl/ha)
C'est un millésime d'exception. Le troisième volet d'une trilogie assez rare dans les annales ! C'est aussi l'année des premières vraies vendanges vertes car, en juillet, la récolte paraît très abondante mais éclaircissage encore trop timide... vu le rendement !

Malgré la grande sécheresse persistante, le vignoble reste en parfait état et les raisins sont très beaux. Un stress hydrique provoque un léger ralentissement de la véraison, sans nuire à la maturation des merlots, nous commencerons les vendanges le 20 septembre. Les teneurs en sucre sont élevées, la qualité du tannin exceptionnelle. Ce sont de très grands vins, denses, très intenses, dotés de couleurs profondes, avec des arômes de fruits mûrs, du gras et de beaux tannins soyeux, une belle longueur. Des vins de grande garde mais tendres et charnus. Une réussite.

1991

Année de misère ! Tristesse, détresse...

Dans la nuit du 21 avril, une terrible gelée s'abat sur le vignoble... Nous sommes impuissants devant les caprices de la nature : 40 hl = 6 hl/ha ! Pas de Bon Pasteur.

1992

Année délicate, trop de pluie, trop de raisins ! (368 hl = 55 hl/ha)

Été humide, production importante, pression des maladies... Les vendanges se déroulent du 1er au 6 octobre. La technique, jointe au savoir-faire, permet de faire de bons vins en année difficile.

Ils sont colorés, assez charnus, pourvus d'une trame tannique de qualité. Ils ont tous les atouts pour faire des vins agréables à consommer dans les 3 à 8 ans.

1993

« Juillet et août ont fait le moût » !

(316 hl = 47 hl/ha)

C'est une année où recherche de la qualité et technicité étaient primordiales. Un mois d'août d'une extraordinaire sécheresse permet aux raisins de faire face sans problème aux pluies de septembre. Le travail à la vigne (taille, éclaircissage, effeuillage) a fait le reste. Les vendanges ont eu lieu du 23 septembre au 5 octobre. Les raisins récoltés étaient parfaitement sains et d'une bonne concentration en sucre.

Les vins sont rubis, brillants, avec des arômes de fruits rouges mûrs. Les tannins se manifestent sans agressivité, la structure est élégante, l'équilibre harmonieux.

De belles perspectives pour l'épanouissement de ce millésime !

1994

Un bon millésime grâce à des soins attentifs. (319 hl = 48 hl/ha)

Sortis des risques de gelées printanières, nous subissons le stress de la floraison puis de la véraison, et, enfin, après trois mois où nous nous étions surpris à rêver, septembre subit des intempéries qui font oublier l'idée caressée de refaire 1982 ou 1990... Les vendanges sont rapides – du 19 au 25 septembre – et grâce à un travail sophistiqué sur le raisin, le formidable potentiel engrangé durant l'été peut en être extrait. Le merlot, légèrement plus précoce, est pratiquement à son maximum ; avec une belle structure tannique mûre, le cabernet – qui aurait supporté un peu plus de soleil – affiche concentration et une finale un peu plus austère, dans la rigueur bordelaise. Un bon potentiel de vieillissement ?

1995

Grand millésime de charme, précoce et prometteur. (330 hl = 49 hl/ha)

Un hiver doux et un joli mois d'avril sans gelée permettent un débourrement rapide. La floraison est groupée et homogène, avec une mi-floraison autour de fin mai. L'été est chaud et sec de mi-juin jusqu'à début septembre. Mais les précipitations survenues le 8 et du 14 au 19 septembre viennent perturber les perspectives d'un millésime exceptionnel. La maturité étant proche, les pluies n'ont pas occulté le formidable potentiel des raisins, grâce à un travail rigoureux au vignoble. L'équilibre sucres/acidité et la maturité phénolique sont les meilleurs depuis 1990.

Comme pour l'année précédente, les vendanges sont précoces et rapides, du 18 au 26 septembre. Les merlots sont excellents, ils assurent un millésime de finesse et de plaisir. Quant aux cabernets – très proches de la maturité optimum – ils permettent de faire des vins consistants et charnus.

L'ensemble est aromatique, souple, gras, harmonieux et doté de tannins soyeux. C'est un millésime fin, avec une grande élégance, fait pour durer mais qui se livrera assez rapidement.

1996

Beau millésime, dans la rigueur !

(300 hl = 45 hl/ha)

Hiver doux, printemps frais... Le phénomène exceptionnel - historique - de ce millésime a été la floraison « chaude » et rapide : dès les premiers jours de juin. Il faut remonter à 1986 et 1950 pour retrouver des conditions comparables.

Ensuite, au vieux dicton « août fait le moût », pour 1996 on dira « septembre l'engendre » ! Après les orages de fin août, un superbe anticyclone s'installe pendant trois semaines, ce qui permet une très belle véraison, avec une photosynthèse remarquable.

Les vendanges démarrent le 29 septembre. Les merlots ont une belle concentration et une bonne expression du fruit, les cabernets ont atteint une maturité exceptionnelle.

Les vins ont une couleur superbe, une belle matière, des tannins puissants ; ils sont aromatiques, équilibrés et déjà une belle personnalité. Ce millésime présente tous les critères des grands vins de garde du Bordelais.

1997

Millésime délicat au sens propre comme au figuré ! (283 hl = 42 hl/ha)

Un départ en fanfare : le débourement dès les premiers jours de mars... Jamais, de mémoire de vigneron, il ne fut aussi précoce. Le temps a paru long jusqu'à la fin du risque des gelées de printemps ! Mais c'est la sécheresse qui s'installe. Les premières fleurs font leur apparition au tout début du mois de mai, du jamais vu. Pourtant, une période fraîche et pluvieuse commence vers le 8 mai, la floraison marque le pas et entraîne retard, coulure et millerandage. Elle se termine néanmoins dans les premiers jours de juin avec une grande hétérogénéité. Les deux mois suivants alterneront pluie et soleil jusqu'à l'arrivée, début septembre, d'un anticyclone qui s'installe jusque vers le 10 octobre.

Bonne maturité, bon état sanitaire malgré la dilution d'un été souvent trop humide. Les vendanges se déroulent du 18 septembre au 6 octobre, « à la carte » et dans la chaleur, vive la régulation thermique !

Le résultat est satisfaisant, les vins ont de belles couleurs, ils sont concentrés, leurs tannins sont soyeux. Comme dans toutes les années délicates, c'est le millésime du vigneron... et ce sera du plaisir friand dans le verre.

1998

Année exceptionnelle pour Pomerol et pour Bon Pasteur ! (264 hl = 39 hl/ha)

Débourement tardif, avril battant tous les records de pluviométrie, ce millésime ne s'annonçait pas sous les meilleurs auspices. Mais la floraison se passe sans encombre durant

la première semaine de juin. Rien à signaler. Fin juin et début juillet, les températures sont basses pour la saison et le soleil est aux abonnés absents ! Arrive le mois d'août, très chaud, avec quatre jours consécutifs très ensoleillés à plus de 36°5 ; entraînant un développement très rapide de la richesse en composés aromatiques et phénoliques. Les choses rentrent dans l'ordre... Les raisins sont beaux, sains et progressent rapidement. Les vendanges se déroulent du 29 septembre au 5 octobre.

Les résultats sont impressionnants, les couleurs sont noires et la texture riche et soyeuse, comme dans les grands millésimes. Le niveau de qualité des merlots est surprenant.

Les vins sont d'une belle couleur pourpre profond, avec des arômes riches et complexes de fruits noirs (mûre, cerise, cassis), de moka et de caramel. Ils sont puissants et corsés en bouche, la finale est opulente avec une persistance tout en rondeur, l'ensemble est riche et élégant. C'est un millésime qui donne la plus belle expression du terroir de Pomerol.

1999

Année technique, mais beau résultat à force de travail et ténacité ! (286 hl = 43 hl/ha)

Pas de gelées de printemps, mais des températures qui demeurent obstinément basses et des pluies – déficitaires au mois de mars, supérieures à la moyenne en avril, mai et juin – qui entraînent une pression « maladie » très forte. L'été est en demi-teinte, toujours avec des précipitations hors normes. Malgré cela, juillet, août et septembre (qui bat le record absolu de pluviométrie !) ont des températures au-dessus des normales saisonnières, avec un temps toujours instable, mais pas de grêle comme à Saint-Emilion. Les vendanges se déroulent du 22 septembre au 5 octobre.

C'est une année technique, de celles où il faut tout maîtriser. Premiers essais d'osmose inverse... Le résultat est au bout, malgré une qualité hétérogène alentour.

Les vins sont colorés et structurés, avec de la fermeté. L'élevage devrait apporter charme et équilibre à ces jeunes tannins.

2000

Un grand, pas si facile ! (261 hl = 39 hl/ha)

Le mois d'avril est chaud et particulièrement humide. Mai et juin, très chauds et moyennement pluvieux, avec une quinzaine plus fraîche et plus humide ; août et début septembre, très chauds et secs. Des conditions de précocité : la floraison et la véraison sont relativement rapides et homogènes. Dans l'ensemble, les ambiances

chaudes et sèches du mois d'août permettent une très bonne maturation, excepté pour les plantations sur sols sableux qui ont souffert d'un stress hydrique notable. Les vendanges ont lieu du 25 septembre au 4 octobre. Les raisins sont de très grande qualité, les peaux sont épaisses, riches en composés phénoliques et la teneur en sucres est élevée.

Les vins, très sombres, sont riches et consistants. Ils sont onctueux et suaves en bouche, avec beaucoup de fruit et du gras. Un très beau millésime pour cette fin de siècle, et un grand chiffre pour le soutenir !

2001

Une année peu favorable... mais un millésime étonnant ! (233 hl = 35 hl/ha)

Des pluies supérieures aux moyennes trentenaires, une répartition des températures en dents de scie, alternant périodes froides et moments de canicule... Là aussi, il a fallu en tirer le meilleur parti ! Ebourgeonnages, effeuillages et autres éclaircissages et tris ont permis d'obtenir de très bons raisins, vendangés du 2 au 11 octobre.

Ce millésime n'est pas homogène comme son prédécesseur dans beaucoup de propriétés, mais le travail forcené de sélection et de délicatesse a permis d'obtenir d'excellents moûts, avec des structures tanniques de qualité, un bon équilibre et une très belle maturité de fruit. Ce sera un compétiteur de poids et de charme derrière 2000, et nous en sommes particulièrement fiers.

2002

Il aurait pu être 63, 65 ou 68 ! Il ne sera que plaisir ! (166 hl = 25 hl/ha)

Un millésime d'année froide, de ceux que le travail considérable effectué en amont dans le vignoble aura été prépondérant sur la qualité...

Débourrement normal, floraison à dates raisonnables puis trois jours anormalement froids pour la saison – 6, 7 et 11 juin entre 7 et 10° la nuit – suivis d'un 14 juin à 35°... Le processus est contrarié. Résultat : coulure et millerandage engendrent les premières vendanges vertes naturelles et font revoir les prévisions de récolte à la baisse. Juin est très sec, juillet et août frais. Pression du botrytis, surveillance et stress permanents. Les vendanges sont assez précoces – du 30 septembre au 11 octobre – avec une arrière-saison exceptionnelle.

Les vins sont assez expressifs, avec de beaux tannins mûrs, des acidités d'un bon niveau et beaucoup de souplesse. Petite production avec du charme et une certaine finesse. Un millésime de plaisir, de transition...

2003

Le millésime de la canicule !

(187 hl = 28 hl/ha)

Un été que l'on n'a pas vu depuis longtemps, avec tellement de jours très chauds... Le soleil n'est jamais un ennemi pour la vigne mais... à cette intensité-là, il entraîne un stress qui peut la défolier, bloquer les maturités, griller - voire « passeriller » - quelques raisins, maintenir des acidités basses... mais les vignes de Bon Pasteur résistent bien, les terrains sont plus frais que sur le plateau. Une fois le moût en cuve, les acidités remontent, les anthocyanes sont là... On redevient optimiste, on sait qu'il y aura des jus superbes. Evidemment les vendanges ont été précoces, du 10 au 26 septembre et la production plutôt faible.

Les vins ont des couleurs superbes, du fruit, de la structure, ils sont ronds et gras, sans lourdeur. Encore une petite récolte, mais le potentiel est là.

2004

Le millésime de la peur ! Le salaire du résultat ! (317 hl = 48 hl/ha)

Un printemps tardif mais correct, une floraison qui se passe bien et une avalanche de grappes. La récolte s'annonce abondante. Les « nettoyeurs » sont sur le terrain dès juillet ; à la fin du mois, le manque d'eau est évident, tout est sec, va-t-on revivre l'été 2003 ? On commence à regretter les vendanges vertes après 3 années de maigres récoltes... Début août, la pression remonte, ainsi que le stress du vignoble, allant jusqu'à retarder la véraison. Mais le 10 août, la pluie arrive et ne s'arrêtera qu'à la fin du mois. La peur de la surproduction renaît, avec celle du botrytis. Mais de début septembre jusqu'à mi-octobre, le temps est superbe, on commence à vendanger dès le 29 septembre.

C'est un millésime classique, les vins ont de la couleur, une belle acidité et de beaux tannins veloutés. Ils sont droits et structurés, avec une grande qualité de fruit dans les cabernets francs, une des meilleures depuis 2000.

2005

Un très grand millésime. La force d'une nature généreuse ! (254 hl = 38 hl/ha)

Son cycle végétatif s'est déroulé dans des conditions presque parfaites. Le débourrement est un peu tardif mais un beau printemps, doté d'une faible pluviométrie et de températures idéales, permet de rattraper ce retard. La floraison est à date normale, début juin. Cette phase a été homogène et courte, sur une semaine environ. Le mois de juin est chaud et ensoleillé. Début

juillet, quelques orages pallient une petite situation de sécheresse, la vigne croît dans de bonnes conditions. Fin août, quelques pluies apportent à nouveau l'humidité nécessaire. Les vendanges se déroulent du 21 septembre au 10 octobre. Grâce à une bonne maîtrise des rendements, les raisins sont ramassés dans d'excellentes conditions – ils sont gorgés de sucre et de fruit, avec des pellicules épaisses chargées d'anthocyanes et de tannins, une acidité de très bon niveau - et dans un état sanitaire parfait.

2005 s'inscrit dans l'histoire de Bon Pasteur comme 1982 avec, en plus, le raffinement apporté par la connaissance : le savoir-faire, la sélection et l'immense respect du raisin que l'on ignorait il y a 18 ans.

2006

Un bon millésime, difficile d'être le cadet du grand 2005 ! (225 hl = 33 hl/ha)

Un hiver long et rigoureux, un débourrement tardif, suivi d'un printemps raisonnablement humide... on pouvait penser que la floraison serait en retard. Mais le climat se régule miraculeusement et petit à petit, la végétation atteint sa croissance normale. La véraison est assez homogène et fin août, les conditions semblent exceptionnelles pour réaliser un autre grand millésime. Mais la pluie de septembre va un peu perturber la fin de maturation. On prévoyait des vendanges tardives, le climat nous contraint à en avancer la date : le 19 septembre.

Grâce au formidable potentiel amassé durant le mois d'août, les vins sont assez colorés, avec de belles structures, des tannins un peu fermes annonciateurs de garde, ils sont puissants et ont du coffre.

2007

Un millésime « sauvé » par le travail des hommes à la vigne comme au chai ! (273 hl = 41 hl/ha)

Le mois d'avril est chaud et favorise le débourrement de la vigne. Il est précoce. La floraison s'effectue en mai, deux semaines avant la date normale et elle est perturbée par la pluie et les températures basses. Juin est deux fois plus pluvieux qu'en 2006 et 2005, le mildiou tente une apparition, plusieurs effeuillages s'avèrent nécessaires. L'été est contrasté. Juillet et août restent frais et humides, la véraison se déroule de façon hétérogène, les vendanges vertes s'imposent. Un déficit de température et d'ensoleillement fait d'un millésime prévu précoce une année tardive, avec un délai - de la mi-véraison à la maturité - pouvant atteindre 60 jours. Pratiquement du jamais vu à Bordeaux ! L'été arrive... en septembre, avec des jours

exceptionnellement beaux jusqu'à fin octobre. Les vendanges se déroulent du 1er au 15 octobre sous le soleil, avec tri, sélection et osmose inverse au chai pour « choyer » la matière...

Les vins sont colorés, pourvus de tannins soyeux, avec l'élégance et la finesse des très bons millésimes. Ils ne sont pas puissants mais possèdent amabilité et équilibre.

2008

Un millésime tardif, classique, complexe, « haute couture » ! (165 hl = 25 hl/ha)

Il faut remonter à 1988 pour retrouver des similitudes dans les conditions climatiques. Avril est très froid (le 7, des gelées endommagent les vignobles), mai est désagréable, pluvieux et froid. Début juin, la floraison ne se présente pas sous les meilleurs auspices : il fait trop froid et les pluies sont trop abondantes pour la saison. Résultat : coulure et millerandage, annonciateurs de faible récolte... Juillet est meilleur qu'en 2007, mais août n'est pas au rendez-vous, nuageux, triste, avec de petites pluies régulières engendrant une humidité constante et des températures en dessous des normales saisonnières. La véraison se fait attendre, le phénomène est lent et ne se termine que dans la deuxième quinzaine d'août. Les vendanges sont tardives - du 7 au 20 octobre - et très sélectives. Vinification presque intégralement en barriques neuves : une première !

(Page suivante– Vinification 2008)

Les vins sont structurés et denses, avec une grande palette aromatique, ils reflètent le travail dans le respect du fruit et de la matière et semblent avoir tous les éléments pour faire un millésime surprenant !



Vinification

2008

« Depuis longtemps déjà, je pensais donner un second souffle aux propriétés familiales. Dans quel sens ? Non pas en utilisant des méthodes révolutionnaires - comme la presse a souvent l'occasion de m'en affubler - mais au contraire, en revenant à des choses simples que nous connaissons bien, consistant en une sélection draconienne des raisins.

Nous savons déjà, depuis très longtemps, que les propriétés n'ont jamais de sols homogènes, et partant de ce principe, donnent des lots de vins différents. Les infrastructures ne permettent pas forcément de révéler au maximum ces nuances de terroir : aux vendanges, pour remplir les cuves de vinification, même petites, nous sommes parfois obligés de mélanger des raisins que l'on sait avoir des potentiels différents.

Depuis quelques années, nous pratiquons la vinification en barriques : cette technique artisanale – mais peu contraignante – nous a permis de constater que sur une même parcelle, nous pouvions produire des vins avec des caractéristiques différentes, que nous pouvions vinifier en fonction de leurs particularités.

Pour cela, il fallait deux choses : les moyens techniques et les hommes.

Un de mes jeunes collaborateurs, Thierry Haberer, s'est spécialisé dans cette technique et la pratique en France et dans le monde depuis 5 ans maintenant.

En 2008, nous l'avons mise en place au Château Le Bon Pasteur à Pomerol (ainsi qu'au Château Fontenil à Fronsac).

Ces deux vignobles ont des terroirs intéressants mais hétérogènes. Nous nous sommes appliqués à séparer les productions pour obtenir, dans chaque cas, le meilleur vin et pouvoir, par la suite, faire des assemblages plus judicieux.

La technique de la vinification en barrique consiste, après le tri manuel, à remplir les barriques avec environ 250 kg de raisins, ce qui permet jusqu'à la différenciation de zones à l'intérieur d'une même parcelle, mais aussi de vendanger à la carte et ne prendre que le meilleur de chaque jour.

La fermentation se fait en grains entiers et l'extraction en tournant la barrique sur elle-même manuellement, ayant ainsi la possibilité de doser très précisément le niveau auquel nous souhaitons arriver.

En général, les macérations sont longues, 40 à 60 jours de contact, dont 25 à 30 jours sous forme statique, sans mouvement de la barrique.

Comme d'habitude, les fermentations se font avec seulement les levures indigènes. L'avantage est une vinification plus précise, respectant le fruit et la matière sur lesquels il n'y a aucune contrainte mécanique.

L'inconvénient est qu'à la fin, il y a une multitude de petits lots, mais c'est le problème de celui qui assemblera...

L'autre inconvénient est celui d'une diminution assez importante du volume produit, car nous avons décidé en 2008 de faire le meilleur ensemble, grâce à cette sélection parcellaire drastique dans un millésime en plus à très faible rendement ».

Michel Rolland

- Vendanges du 7 au 20 octobre 2008.
- Fin des écoulaages le 5 décembre 2008



Le Bon Pasteur

NOTRE DÉGUSTATION DE 30 MILLÉSIMES LE 17 FÉVRIER 2009

LIVRET 4

Notre dégustation

DE TRENTE MILLÉSIMES LE 17 FÉVRIER 2009

1978

Tuilé, jolis arômes fins, note camphrée, du gras, belle texture, bonne longueur, encore vivant !
+++

1979

Robe plus profonde, fraîcheur mais moins de finesse en bouche, tannins plus anguleux, manque un peu de longueur. +

1980

Teinte rouge brun, vin simple et soyeux, léger et tendre. Encore du plaisir ! ++

1981

Belle couleur brillante, joli nez assez intense, bonne fraîcheur, avec des tannins de qualité bien conservés. Encore beaucoup de charme. +++

1982

Robe tuilée, superbe nez complexe de truffe, champignon, réglisse... Tannins denses et soyeux, rondeur et plénitude. Encore long et bien vivant ! +++++

1983

Belle couleur tuilée, brillant ; joli nez assez complexe de sous-bois, de la densité et du gras, avec des tannins frais un peu fermes, bonnes longueur et finale. Très vivant ! +++

1984

Tuilé, nez encore expressif mais tannins anguleux et acidité. Peu goûteux, sans grand intérêt, il n'a été qu'un vin simple dans un millésime difficile et sans avenir. Mais où étaient donc passés les merlots ? (-)

1985

Teinte rouge orangé, nez de sous-bois, tout en finesse et élégance, structure soyeuse, vin tendre, qui fut harmonieux mais qui manque aujourd'hui de mâche et de longueur. Un peu évolué pour le millésime. ++(+)

1986

Robe tuilée brillante, nez de tabac, résine....

assez surprenant par sa consistance et son volume, manque un peu de charme en finale mais encore bien vivant. +++

1987

Tuilé. Nez discret de champignon, tannins simples et un peu asséchants, linéaire, finale courte. Il a été tendre et aimable et aurait dû être bu en vin de plaisir dans sa jeunesse. (-)

1988

Belle teinte tuilée mais profonde, joli nez complexe de cèdre, truffe... Belle matière, charnu en bouche, avec de beaux tannins, une bonne longueur et une finale encore très vivante. Grand classique Bordeaux. Très intéressante évolution ! +++++

1989

Couleur encore intense, charmants arômes avec des notes légèrement camphrées, assez complexe. Pas très dense, avec des tannins de fruits bien mûrs, harmonieux mais il tourne un peu court et la longueur est moyenne. +++

1990

Limpide et brillant, très beau nez de fruits secs, tabac, cèdre... Élégant en bouche, les tannins sont mûrs et soyeux, beaucoup de finesse avec une belle longueur en finale. +++++

1992

Évolué, simple et linéaire, pas beaucoup de chair. Sa discrétion actuelle rappelle les aléas climatiques subis et les difficultés rencontrées... Mais il fut un vin de plaisir, léger et agréable dans ses premières années. (-)

1993

Robe encore profonde, au nez : de notes de fruits secs, tabac, truffe... Assez charnu, avec des tannins et une bonne longueur. Charme assez surprenant ! ++

1994

Un peu linéaire, avec des tannins rustiques et un manque de persistance. N'a pas évolué aussi bien que le précédent, alors qu'il était plus puissant dans sa jeunesse. +

1995

Belle présentation de la robe et du nez (sous-bois, tabac, fruits secs), bonne attaque en bouche, dans une jolie matière, sur des tannins mûrs et persistants, relevé d'une pointe de fermeté en finale. +++(+)

1996

Fin et agréable au nez, tendre et élégant en bouche, il manque un peu de puissance mais une bonne acidité lui donne une finale marquée quoique peu opulente, associée à des tannins un peu fermes. +++

1997

Limpide et brillant, joli nez de sous-bois, truffe, tabac... Peu dense mais équilibré, avec une belle finale. Vin simple, vin de plaisir. +++

1998

Très jolie robe d'un rouge profond, nez charmeur de fruits secs, cèdre, tabac, d'une belle complexité. Bouche dense et puissante grâce à de bons tannins bien mûrs. Très long avec persistance. Un vin superbe doté de puissance, de matière, de charme et de finesse... Du vrai grand Pomerol ! ++++

1999

Belle couleur rubis lumineuse, assez joli nez, légèrement évolué. Le milieu de bouche est un peu simple et les tannins un peu anguleux, avec une pointe de rusticité dans la finale mais c'est un bon vin, agréable, à l'accent paysan. +++(+)

2000

Beau rouge brillant, belle fraîcheur aromatique de fruits rouges, truffe et tabac. Texture très complexe en bouche, avec un bon équilibre sur de beaux tannins mûrs et une longueur très persistante. C'est un grand vin qui devrait gagner en charme au vieillissement. ++++

2001

Magnifique couleur, superbe nez d'une belle complexité : truffe, tabac frais, fruits noirs, vanille... Gras et velouté en bouche, avec de beaux tannins et une finale longue et succulente. Nous avons toujours eu foi en ce millésime, mais il est surprenant ! ++++

2002

Une note d'évolution mais le nez reste charmant, avec beaucoup de fraîcheur. Pas très dense en bouche mais harmonieux, équilibré, onctueux, facile : vin simple mais d'un plaisir absolu aujourd'hui. +++

2003

Belle présentation, bon nez de fruits mûrs souligné de quelques notes de tabac et de réglisse. Jolie matière, bons tannins, finale agréable et persistant... Assez puissant grâce à un terroir ayant bien résisté à la sécheresse. ++++

2004

Rouge lumineux, joli nez avec du fruit et de la fraîcheur que l'on retrouve en bouche. Il y a une certaine rigueur dans l'équilibre, les tannins sont un peu fermes, le milieu de bouche moyen mais la jolie finale persiste sur des notes encore un peu boisées. +++

2005

Très intense, à l'œil comme au nez : fruits rouges et noirs très mûrs, vanille, réglisse douce, très complexe. Assez soyeux en bouche sur une trame fine et serrée, avec une belle densité de l'attaque jusqu'à la finale, longue et persistante. La puissance et le charme ! ++++

2006

Jolis arômes au nez et en bouche : fruit (cassis), boisé/vanillé fondu, réglisse et épices. Dense et charnu, sur des tannins encore un peu fermes mais dans un bel équilibre. Finale persistante et réglissée dans la fraîcheur. « Od to Camille ! » donc inoubliable... +++(+)

2007 (dégusté le 08/04/09)

Belle palette aromatique de fruit noir, note confite (cerise), floral poivré, boisé exotique (cèdre, santal). La bouche est élégante et épicée sur une trame mûre, avec des tannins enveloppés. Finale assez longue, persistante et fraîche. +++

2008 (dégusté le 08/04/09)

Nez complexe et tendre de crème de cassis, réglisse douce, avec une touche florale (jolis arômes de violette, pointe laurier). Suavité et rondeur sans mollesse en bouche, sur une matière à la trame serrée et la chair veloutée, dans une très belle maturité de tannins. La finale longue et fraîche persiste sur des notes poivrées intenses. +++(+)

Vendanges 08

VINIFICATION EN BARRIQUE

