

Château Le Bon Pasteur



POMEROL

2025



Oenologues Conseillers :
Michel Rolland & Julien Viaud

2025 Le Sublime

Le Millésime 2025 se distingue par une saison estivale très sèche. Toutefois, le grand terroir du Château Le Bon Pasteur, caractérisé par ses sous-sols d'argiles bleues, a permis d'atténuer la contrainte hydrique. Les derniers jours de l'hiver, doux et secs ont favorisé un débournement précoce dès le 25 mars.

La floraison s'est déroulée dans des conditions idéales autour du 25 mai. La véraison, ralentie par la chaleur et la sécheresse, a bénéficié des pluies ponctuelles de juillet pour atteindre son plein potentiel de maturité.

Les fortes amplitudes thermiques entre le jour et la nuit, jusqu'à 20°C, ont intensifié la complexité aromatique, valorisant l'expression de notre terroir.

Les Vendanges, précoces et saines, se sont déroulées avec précision du 9 au 18 septembre. Cette récolte, l'une des plus rapides de l'histoire du château, illustre la résilience du vignoble et l'adaptation exemplaire de nos équipes face aux exigences du Millésime.

2025, sublimé par cet équilibre séducteur entre fraîcheur et plaisir.

Scores

XL Vins : 97-98
Yves Beck : 95-97
Jeb Dunnuck : 94-96+
Decanter : 95
James Suckling : 94-95
Terre de Vins : 94-95
Jeff Leve : 93-95
Vinous : 93-95

Note de dégustation

Belle robe intense et profonde aux reflets violines.

Le nez, délicat et subtil, dévoile des notes de réglisse, de fruits noirs d'une remarquable maturité.

En bouche, l'attaque soyeuse et chamue révèle des tanins poudrés d'une grande finesse.

La finale saline prolonge cette harmonie dans la pureté et la fraîcheur aromatique, signature des grands millésimes du Château Le Bon Pasteur.

Benoît Prevot, Directeur Oenologue

La Propriété

Certifié : HVE, 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-parocellaire
Rendement : 30 hl/ha

Oenologie

Assemblage : 80% Merlot - 20% Cabernet Franc
Macération à froid de 5 à 7 jours
Vinification intégrale en barriques de 225 litres.
Elevage 15 mois en barriques de chêne français (50% en barriques neuves)
Degré Potentiel d'alcool : 14%