

# Château Le Bon Pasteur

## POMEROL

2024



Directeur-Oenologue: Benoit PREVOT  
Oenologues conseils: Michel ROLLAND  
& Julien VIAUD

### Scores

Yves Beck : 94-96  
Jeb Dunnuck : 93-95  
James Suckling : 93-94  
Terre de Vins : 93-94 ❤️  
Vinous : 92-94  
Jane Anson : 92  
DECANTER : 93  
Jeff Leve : 91-93  
Lin Liu : 91-92  
Alexandre Ma : 91-92

### La propriété

- ☞ Certifié : Haute Valeur Environnementale, 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-parcellaire
- ☞ Rendement : 35 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 pendant 12 mois en barriques dont 50% de fûts neufs
- ☞ Degré potentiel d'alcool : 13%

### Dégustation

#### Un challenge relevé avec maîtrise et persévérance.

Ce millésime restera gravé dans les mémoires par une importante pluviométrie et un hiver particulièrement doux.

« **Millésime de vigneron** » par excellence, 2024 est également un millésime riche en bonnes surprises. Ses qualités singulières sauront séduire les amateurs exigeants.

Face aux défis d'ampleur, l'engagement de l'Equipe du Château Le Bon Pasteur a été total : **Vigilance** et **Réactivité** ont été les maîtres-mots de cette campagne viticole.

Le déroulement du cycle végétatif a reflété ces conditions climatiques contrastées :

- \* Débourrement : à partir du 20 mars, dans des conditions homogènes
- \* Floraison : Premières fleurs le 21 mai et la mi-floraison est estimée au 5 juin
- \* Véraison : A partir du 29 juillet, dans un contexte plus favorable

#### Les mois de juillet et août ont joué un rôle salvateur !

Un dicton bien connu des vignerons déclare que « Août fait le moût ». Cette conviction populaire et ancienne s'est plus que jamais vérifiée en 2024.

#### Cette récolte délicate se déroule du 24 septembre au 5 octobre.

Notre technique de vinification en barriques nous permet de révéler l'excellent potentiel de notre terroir, grâce à une sélection intra-parcellaire drastique et minutieuse.

Château Le Bon Pasteur 2024 se distingue par une fraîcheur remarquable, une concentration maîtrisée et une expression fruitée d'une grande précision.

#### Un vin séduisant, savoureux et équilibré, taillé pour le plaisir !

Benoît Prévot, Directeur-Oenologue