

Château Le Bon Pasteur



POMEROL

2010



After a cold winter and a cool spring, the only fright of this 2010 vintage will have been during the bloom. The climate was not very adapted and, as often, the old vineyards had some problems of coulure and millerandage, however much less than we would have been able to think of. The summer was hot and dry, lots of sun and light, no rain. With a rainfall well below normal, 2010 is a dry year.

Hydric deficit and good thermal amplitudes will have played an essential role in the quality of the vintage.

The harvests started from September 22nd, for the first Merlots, to October 14th for the last Cabernet, took place under the sun with a cheerfulness that was a feast for the eyes, harvest "à la carte" of perfectly healthy and ripe grapes. We vinified since 2008, the best plots in barrels, in whole or slightly crushed berries and even in whole clusters for some, considering the quality of the stems particularly "aoûtés" (red).

The only snag in this nice picture: the low yields mainly due to a shatter which had given not very dense clusters and the lack of water had entailed grape-berries of small sizes.

Consultant : Michel Rolland

Michel Rolland

Scores

Wine Advocate: 95
Vinous: 93
Jeff Leve: 93
James Suckling: 92
Wine Spectator: 91
B&D: 16,5

Tasting Note

Deep garnet in color, the 2010 Bon Pasteur leaps from the glass with scents of blackberry compote, plum preserves and spiced blueberries plus hints of chocolate mint and pencil lead. Medium-bodied, the palate is taut, firm and chewy with plenty of expressive black and blue fruit layers on the long finish.

Lisa PERROTTI BROWN

The Property

Area under vine: 6.7 ha
Plantation density: 7,000 vines/ha
Average age of vines: 40 years
Soils: Clay-gravel, gravel-sand

Viticulture

Grapes: 80% Merlot, 20% Cabernet Franc
Green harvest
Leaf stripping

Oenology

Hand harvesting
Double sorting before and after de-stemming
Cold maceration for 5 to 7 days
Fermentation in new French oak barrels
Ageing for 15-18 months in French barrels
Bottling on site, no fining, minimal or no filtration

Château Le Bon Pasteur



POMEROL

2010



Consultant : Michel Rolland

Après un hiver froid et un printemps frais, la seule frayeur de ce millésime 2010 aura été lors de la floraison. Le climat n'a pas été très agréable et comme souvent les vieilles vignes ont eu quelques problèmes de coulure et de millerandage, cependant beaucoup moins que nous aurions pu le penser. L'été fut chaud et sec, beaucoup de soleil, de lumière, et pas beaucoup de pluie.

Avec une pluviométrie très inférieure aux normales, 2010 fut une année sèche.

Tous les ingrédients étaient réunis pour faire un millésime d'exception.

Les vendanges se déroulèrent du 22 septembre au 14 octobre, dans la joie et la bonne humeur qui faisait plaisir à voir.

La seule petite ombre à ce joli tableau a été de constaté des rendements moyens, parfois faibles, liés essentiellement à une coulure qui avait donné des grappes pas très denses dont le manque d'eau avait entraîné des grains de petites tailles.

2010 est un millésime magnifique et rayonnant à l'image de cet incroyable été qui a façonné son identité et décidé de son destin.

Michel Rolland

Scores

Wine Advocate: 95
Vinous: 93
Jeff Leve: 93
James Suckling: 92
Wine Spectator: 91
B&D: 16,5

Note de dégustation

D'une couleur grenat, le Bon Pasteur 2010 bondit du verre avec des parfums de compote de mûres, de confiture de prunes et de bleuets épicés, ainsi que des notes de menthe au chocolat. Moyennement corsé, le palais est tendu, ferme et moelleux, avec de nombreuses couches expressives de fruits noirs et bleus sur la longue finale.

Lisa PERROTTI BROWN

La Propriété

Surface de production: 6,7 ha
Sols: Gravelo-argileux
Densité de plantation:
7 000 pieds/ha

Viticulture

Assemblage : 80% Merlot -
20% Cabernet Franc
Age moyen des vignes: 40 ans
Stratégie de protection raisonnée du
vignoble
Vendanges vertes - Eclaircissage /
Effeuillage

Oenologie

Vendanges manuelles (double-tri avant et après
éraflage)
Sélection intra-parcellaire
Vinification intégrale: fermentation alcoolique en
barriques neuves de chêne français
Macération à froid de 5 à 7 jours
Elevage: 15 à 18 mois en barriques de chêne français
(70% de barriques neuves)