



Château LA POINTE 2018

General Information

Château La Pointe

Vintage : 2018

Production : 58 000 bottles

Merlot 74 % - Cabernet Franc 26 %

Alcohol content : 14.5°

Appellation : Pomerol. Area : Right Bank. Region : Bordeaux.

Vineyard and soil type: 23 hectares on small gravel and pebble soils of the Isle river terrace, clayey-gravel and sandy soils over clay or gravel sub-soils.

Vinification and ageing: traditional Bordeaux methods.

Distribution : through wine merchants of the Place de Bordeaux.

Owner : SCE Château La Pointe.

General Manager : Eric Monneret. Vine and Wine Consultant : Hubert de Bouïard de Laforest.

Member of the Union des Grands Crus de Bordeaux.

Weather conditions

A year of contrasting weather that gave birth to a great vintage :

The winter and spring were particularly wet, more rain falling over the first six months than we usually record in a whole year. A fortuitous window of fine weather allowed the flowering to take place in good conditions but the wet period made it generally difficult to access the plots for the vine care tasks : it was a real nightmare for the vine workers.

Luckily, a bubble of high pressure settled in the Bordeaux area from mid-July, with anticyclones remaining right through to the end of harvest-time. Only a few welcome showers refreshed the vineyards. The high summer temperatures were not as extreme as during the heat wave of 2003, and were tempered by the generous water reserves in the subsoils and by the sufficiently cool nights. The vines adapted to the situation with no visible signs of suffering, thanks to their deep root system and the appropriate work on the soils. These dry weather conditions augured well for the quality of the crop but meant we had to

expect low yields.

The Merlots were picked between 17th September and 2nd October. With the exception of a plot of young vines harvested on 24th September, the Cabernet Francs were picked on 4th and 5th October. The harvest atmosphere was calm as we picked in optimum conditions. The grapes from different plot types all showed remarkable quality with even maturity levels. The colour was intense and the thick skins offered generous, fleshy, ripe tannins. The alcohol level was slightly above the average of recent vintages and was beautifully balanced out by the freshness brought by the natural acidity.

Tasting comment

“The robe is deep, dense and brilliant. On the nose, we find hints of violet and wild fruit hiding behind beautiful aromas of black fruit and toasty notes. The palate is then ample, generous and unctuous whilst remarkably fresh. The mid-palate is smooth with a tight yet suave tannic structure, full of softness and elegance. The tannins carry through on a magnificent lingering finish offering a pleasant sensation of freshness, promising excellent ageing potential. A great vintage in perspective! ”

(Mars 2019, dégustation en Primeurs commentée par Hubert de Bouïard de Laforest)

When to taste ?

A boire ou à garder ?

Le millésime 2018 appartient aux millésimes d'exception.

A apprécier à partir de 6 ans et jusqu'à 20 ans et plus.

La fraîcheur aromatique, l'équilibre et la souplesse de ce Pomerol à dominante Merlot réjouira les amateurs de vins jeunes. Dans les premières années il offre des notes florales, une touche gourmande et juteuse de petits fruits rouges et noirs, ainsi que des saveurs légèrement épicées et toastées.

Le potentiel de garde de ce vin comblera également les

connaisseurs qui aiment attendre les Grands Crus de Bordeaux pour les laisser patiemment mûrir vers d'exceptionnels arômes d'évolution comme la truffe, le sous-bois, le gibier, le cuir de Russie ou le tabac blond.

Aérer, décanter ou profiter ?

Aérer : lorsque le millésime est jeune (moins de 10 ans) il est recommandé de verser le vin 1 heure avant de le consommer dans une carafe pour qu'il entre en contact avec un volume d'air important. Cette oxygénation va permettre au vin de s'ouvrir, de libérer ses **arômes et d'assouplir ses tanins**.

Décanter : lorsque le millésime est ancien (plus de 10 ans) un dépôt naturel peut se former au fond de la bouteille. Il est alors souvent demandé avant le service de verser délicatement le vin dans une carafe en prenant le soin de laisser le dépôt dans le fond de la bouteille. Par contre, décanter un millésime très ancien (plus de 20 ans) peut s'avérer une erreur car un violent apport d'air peut détériorer un vin rendu fragile par les années.

Profiter : une autre approche consiste à ne pas ritualiser la dégustation, choisir un millésime, ouvrir la bouteille, servir délicatement, prendre son temps et se laisser surprendre par l'histoire du vin qui évolue dans le verre au fil de la soirée.