



Château LA POINTE 2018

Généralités

Château La Pointe
Millésime : 2018
Production : 58 000 bouteilles
Merlot 74% - Cabernet Franc 26%
Degré : 14,5°

Appellation : Pomerol. Sous-région : Rive Droite. Région : Bordeaux.

Terroir et vignoble : 23 hectares sur sols à graviers et galets des terrasses de l'Isle, sols argilo-graveleux et sols sableux sur argiles ou graves.

Vinification et élevage : méthodes traditionnelles bordelaises.

Distribution : assurée par les négociants de la Place de Bordeaux.

Propriétaire : SCE Château La Pointe.
Directeur Général : Eric Monneret.
Consultant Vigne&Vin : Hubert de Boüard de Laforest.

Membre de l'Union des Grands Crus de Bordeaux.

Conditions climatiques

Une année climatique contrastée à l'origine d'un grand millésime :

L'hiver et le printemps sont particulièrement humides, avec au premier semestre un cumul des précipitations supérieur à une année de pluie normale. Une fenêtre météo bienvenue permet à la floraison de se passer correctement, mais globalement le contexte pluvieux rend difficile l'entrée dans les parcelles et donc les travaux aux vignobles : un véritable cauchemar pour les vignerons.

Heureusement, à partir de mi-juillet des conditions anticycloniques s'installent et ne quittent plus Bordeaux jusqu'à

la fin des vendanges, à l'exception de quelques averses bénéfiques. Les températures importantes de l'été, mais jamais caniculaires comme en 2003, sont tempérées par les importantes réserves en eau dans les sols et par des nuits suffisamment fraîches. La vigne s'adapte sans montrer de véritables signes de souffrance, grâce à son système racinaire développé en profondeur et aidée par un travail des sols approprié. Ces conditions météorologiques sèches sont de bon augure pour la qualité des raisins, mais annoncent un faible volume de production.

Les premiers Merlots sont ramassés le 17 septembre, et jusqu'au 2 octobre. Hormis une jeune vigne vendangée le 24 septembre, les Cabernet-Francs sont récoltés les 4 et 5 octobre. Les vendanges sont calmes et se déroulent dans des conditions optimales. Les raisins issus des différentes origines de parcelles présentent non seulement une qualité remarquable mais également une grande homogénéité. La couleur est soutenue. Les peaux épaisses livrent des tanins abondants, mûrs et charnus. Le niveau d'alcool, à peine plus élevé que la moyenne des millésimes précédents, est parfaitement équilibré par une acidité naturelle qui soutient la fraîcheur. Les pépins d'un brun foncé sont le signe d'une maturité qui avait commencé dès le mois de juillet. Ils apportent des tanins stables, polymérisés, donc très soyeux. Autant d'atouts qui préparent un grand millésime.

Commentaire de dégustation

« La robe est profonde, dense, brillante. Derrière de jolis arômes de fruits noirs et des notes de pain grillé se dessinent des nuances de violette et de fruits sauvages. La bouche est ample, généreuse, onctueuse avec une remarquable fraîcheur. Le milieu de bouche est suave avec une trame tannique serrée mais enrobée, toute en douceur et en élégance. La finale persiste sur une sensation de fraîcheur avec des tanins qui prolongent agréablement la dégustation et démontrent une belle capacité de garde. Un grand millésime en devenir. »

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

Apogée

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.