

CHÂTEAU

La Pointe

GRAND VIN
DE POMEROL

ON A FRÔLÉ LE PIRE, POUR LE MEILLEUR

CARACTÉRISTIQUES & TERROIR

Millésime : 2025

Production : 62 000 bouteilles

Assemblage : 88% Merlot, 12% Cabernet Franc

Degré : 14°

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

Terroir : 26 hectares sur sols sablo-gravelo-argileux

Vignoble : 26 hectares

Viticulture : agroécologie

Vinification et élevage : méthodes traditionnelles bordelaises

Propriétaire : SCE Château La Pointe

Directeur Général : Eric Monneret

Directeur Technique : Pierre Candelier

CONDITIONS CLIMATIQUES

Le moment de la vendange est toujours particulier parce qu'il conclut une histoire de toute une année. Ce millésime 2025 restera dans la mémoire de ceux qui l'ont vécu comme un scénario d'une intensité incroyable et d'un retournement miraculeux.

Jusqu'en juillet, le millésime s'annonçait pourtant sous les meilleurs auspices, comme un scénario idéal. Puis, plus une goutte d'eau. Pas même un petit orage d'été.

Les grands arbres et le parc du château affichaient leurs couleurs d'automne en plein cœur de l'été. Plus la sécheresse s'installait, plus l'inquiétude de l'équipe grandissait. Le pire devenait envisageable.

Et puis, alors que ne l'attendions plus, la pluie est arrivée. Deux jours, le 20 et 29 août avec respectivement 25 et 27 mm qui vont sauver juste à temps la récolte. In extremis. Le vignoble s'est remis à respirer. Ce millésime s'est vraiment joué sur le fil.

La date des vendanges est toujours la décision ultime. Pour capter la maturité phénolique il n'y a pas de meilleure méthode que la dégustation des baies, parcelle après parcelle, pour déterminer le moment juste où les équilibres sont là.

Très rapidement l'inquiétude fait place au soulagement : la qualité est remarquable, et surtout 2025 est d'une incroyable homogénéité.

BILAN DU MILLÉSIME

Certes, ses origines méditerranéennes et orientales permettent génétiquement à la vigne de résister à la sécheresse. Un atout nécessaire, mais pas suffisant. Cette année extrême nous rappelle que le merlot est capable de faire de très grands vins si et seulement si il est cultivé sur les terroirs appropriés, les plus frais, avec une bonne proportion d'argile, comme c'est très majoritairement le cas au Château La Pointe. Encore faut-il savoir observer son vignoble, en comprendre les nuances et accepter de s'adapter avec des pratiques culturales sur-mesure. Ce crédo de toute l'équipe nourrit notre engagement agroécologique : « on récolte ce que l'on sème » !

2025 se présente comme un millésime de tension et d'émotion. Le vin révèle un équilibre alcool-acidité magnifique avec des tannins superbes, particulièrement soyeux et un pH légèrement en-dessous des 3,6. Une très belle synthèse entre les millésimes 2022 et 2016. Nous n'avons qu'un seul regret, la faible quantité récoltée. C'est dommage, car nous avons la promesse d'une très grande qualité.

