



2024

CARACTÉRISTIQUES & TERROIR

Millésime : 2024

Production : 68 000 bouteilles

Assemblage : 79% Merlot, 21% Cabernet Franc

Degré : 13.5°

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

Terroir et vignoble : 26 hectares sur sols à graviers et galets des terrasses de l'Isle, sols argilo-graveleux et sols sableux sur argiles ou graves.

Viticulture : éco-responsable.

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.

Directeur Technique : Pierre Candelier.

CONDITIONS CLIMATIQUES

Une nouvelle année, également marquée par une météo capricieuse et éprouvante pour les équipes dans les vignes. Le millésime 2024 illustre parfaitement l'importance du savoir-faire vigneron face à des aléas de plus en plus fréquents et contrastés.

L'hiver pluvieux a facilité la reconstitution des réserves hydriques du sol, un atout toujours utile pendant la période estivale. Le printemps était en avance, avec une douceur ambiante qui a favorisé un débourrement particulièrement précoce, mais heureusement avec peu de dégâts liés au gel. Les conditions fraîches et humides du printemps ont perturbé la floraison, engendrant coulure et millerandage avec une perte significative de récolte de l'ordre de 25 %, surtout sur les Merlot plus sensibles. Les pluies ont généré une très forte pression mildiou qui n'a finalement impacté les rendements qu'à hauteur de 5% grâce à un suivi technique extrêmement rigoureux. La véraison s'est étalée dans le temps, ce qui a nécessité des vendanges en verts ciblées et précises pour réhomogénéiser la récolte. L'été a été globalement beau et sec, avec des températures sans excès, favorisant la maturité phénolique attendue.

Les vendanges ont débuté relativement tardivement, avec des averses pluvieuses qui sont venues contrarier le planning. Il a fallu conserver tout son sang-froid pour sortir le meilleur de ce millésime, pour naviguer entre maturité et botrytis, en s'appuyant sur notre expérience de plus de 15 ans du comportement de chacune des parcelles. C'est avec un millésime comme 2024 que nous constatons tous les progrès réalisés en viticulture ces dernières années. Les Merlot ont été récoltés entre le 23 septembre et le 30 septembre, les Cabernet Franc ont suivi du 2 au 4 octobre.

BILAN DU MILLÉSIME

Ce millésime confirme une fois encore l'importance cruciale du facteur humain dans la réussite d'un vin de grande qualité. Sans une attention de tous les moments et des décisions techniques appropriées, les défis climatiques de ce millésime auraient pu tout compromettre.

Finalement, 2024 se présente avec une concentration modérée, un degré d'alcool maîtrisé, une maturité aboutie qui garantit au vin une grande finesse aromatique, une structure harmonieuse et un très bel équilibre. Son profil séduisant est accessible dès à présent tout en promettant une belle évolution en bouteille au fil des années. Il reflète toute l'élégance et l'identité de Pomerol.

