

Millésime : 2021

Production : 58 000 bouteilles

Merlot 82% - Cabernet Franc 18%

Degré : 13°

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.

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. Consultant Vigne&Vin : Hubert de Bouïard de Laforest.

Membre de l'Union des Grands Crus de Bordeaux.

CONDITIONS CLIMATIQUES

Une année qui a réclamé toute notre attention

En 2021, ce ne sont pas les vignes qui étaient stressées mais les équipes techniques ! Les conditions climatiques étaient imprévisibles, il a fallu beaucoup de détermination pour maintenir nos itinéraires culturels sans abandonner nos engagements environnementaux.

Cela a commencé par les gelées d'avril avec heureusement plus de peur que de mal et seulement quelques feuilles endommagées. Mais cette période de froid a ralenti le développement de la vigne, avec des conséquences au moment de la floraison et une coulure importante sur les Merlots, ce qui annonçait déjà une faible récolte en volume.

Ensuite il a fallu résister aux attaques de mildiou dont la pression sur les vignes était incroyablement élevée en raison de l'abondante pluviométrie du printemps et du début de l'été. La lutte semblait sans fin, surtout en voulant prioritairement protéger le vignoble avec des produits « bio » et « bio contrôlé ». L'engagement de nos vigneronnes a été total, y compris les week-ends.

Le maintien d'un feuillage actif a été déterminant pour la réussite de ce millésime plutôt tardif. Nous avons ainsi pu attendre jusqu'au 27 septembre avant de vendanger les premiers Merlots et jusqu'au 13 octobre pour ramasser les derniers Cabernets-Francis dans les meilleures conditions. Un tri rigoureux a permis d'éliminer les grains inappropriés et de rentrer une récolte homogène.

Il fallait savoir vinifier ce millésime avec justesse pour trouver le bon équilibre, favoriser des extractions douces, privilégier la finesse des tanins. 2021 est précis, élégant, du côté de la fraîcheur, fidèle à l'identité des vins du Château La Pointe.

