



Château LA POINTE 2010

Généralités

Château La Pointe

Millésime : 2010

Production : 72 000 bouteilles

Merlot 85% – Cabernet Franc 15%

Degré : 14,5°

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

Terroir et vignoble : 22 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

Puissance et élégance, la signature des très grands millésimes de Bordeaux.

Après un hiver plus froid que la moyenne trentenaire, un printemps instable et plutôt frais installant une floraison assez tardive, les températures des mois de juillet, août et septembre, sans excès, sont proches des normales saisonnières. Le millésime est marqué par un déficit en eau de plus de 40% depuis le début de l'année et des amplitudes thermiques journalières autour de 14°C pendant tout l'été.

Ces conditions climatiques entraînent notamment une

préservation exceptionnelle des arômes et de l'acidité nécessaires à l'équilibre des grands vins, mais aussi un état sanitaire des raisins parfait au moment de la récolte.

Le ramassage débute par les Merlots le 29 septembre, se déroule sous le soleil et se termine par les Cabernets Francs les 13 et 14 octobre. Les vendanges sont très sereines et permettent de ramasser chacune des parcelles à leur optimum de maturité. Le résultat est superbe. Des grains de raisins de très petite taille, des peaux incroyablement aromatiques et riches en composés phénoliques, des tanins de pépins mûrs au goût de noisette, des rendements modérés, une grande concentration, et surtout un excellent niveau d'acidité, autant d'indicateurs qui annoncent des vins exceptionnels.

Commentaire de dégustation

« Couleur noire tirant vers un côté violet, profonde, intense. Au premier nez sans agiter le verre, on est impressionné par la pureté et la netteté du fruit ou plutôt des fruits car il s'agit d'un mélange de fruits noirs. A l'agitation les arômes deviennent plus aériens, on y retrouve la violette, la menthe et les épices. L'entrée de bouche est suave, ample, généreuse puis c'est une structure plus dynamique et tannique qui se présente au palais montrant que le vin est bien construit. On retrouve de l'ampleur, des tannins veloutés, une fraîcheur et une race qui font de ce millésime un ensemble remarquable. La finale, longue et harmonieuse, se maintient très longtemps en bouche. Elle finit sur une belle tension et un équilibre harmonieux. Ce Château La Pointe 2010 démontre à la fois le grand équilibre de ce millésime riche, très équilibré grâce à son acidité mais aussi la qualité et le potentiel de ce cru de Pomerol en affichant son originalité, sa finesse, et sa race ».

(Mars 2011, dégustation en Primeurs commentée par Hubert de Boüard de Laforest)

Apogée

A boire ou à garder ?

Le millésime 2010 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 murir 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.