Château LA POINTE 2016

Généralités

Château La Pointe
Millésime : 2016
Production : 68 000 bouteilles
Merlot 83% – Cabernet Franc 17%
Degré : 14°

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

Des conditions incroyables, imprévisibles, pour un très grand millésime :

L'hiver et le printemps sont très arrosés. C'est plus de 700 mm, soit 12 mois cumulés, qui sont tombés sur le vignoble entre le début janvier et la mi-juin. Grâce aux travaux de drainage réalisés en 2008, la circulation de l'eau dans les parcelles est néanmoins régulée et l'enracinement profond des vignes, facilité par un travail mécanique des sols, favorise une alimentation hydrique régulière.

Ces longues semaines maussades et humides rendent compliquée la lutte contre le mildiou. Il faut être très vigilant et

anticiper avec davantage de précision chaque intervention au vignoble afin de ventiler la zone fructifère et limiter au maximum l'apparition de maladies. Un travail manuel colossal mais déterminant pour ce millésime.

La pluie s'arrête miraculeusement une dizaine de jours début juin et permet une floraison homogène et abondante dans une belle fenêtre météo ensoleillée. Puis il se remet à pleuvoir.

Fort heureusement, le beau temps s'installe durablement à partir de la fin juin, chaud sans excès mais très sec. Alors qu'habituellement un ou deux orages viennent mouiller le sol girondin, strictement aucune goutte d'eau ne tombe pendant les mois de juillet et août, du jamais vu depuis plus de 35 ans. Les plus jeunes vignes, aux racines peu profondes, souffrent de la sécheresse mais au final cela ne concerne que très peu de secteurs qui de toute façon ne sont pas destinés au 1er vin. Malgré la dominante graveleuse du terroir, et contre toute attente, la sècheresse est tamponnée par le sol et les vignes se portent très bien. Point positif, cet important stress hydrique confère aux raisins un fort potentiel tannique et les nuits constamment fraiches durant l'été sont particulièrement favorables au maintien d'une bonne acidité dans les baies et à une excellente expression aromatique du fruit.

Septembre arrive, et l'été continue, chaud, avec des températures proches de 30°. A la mi- septembre, un gros orage est annoncé sur le vignoble bordelais. L'angoisse laisse rapidement place au soulagement car la menace se transforme en pluie salvatrice. 34 mm d'eau redonnent énergie, force et respiration aux vignes. Le beau temps revient très vite et permet une maturation lente et régulière jusqu'aux vendanges qui, finalement, ne sont pas précoces.

Les parcelles destinées au second vin sont ramassées entre le 3 et le 6 octobre. Pour le premier vin, les Merlots sont coupés à partir du 7 octobre et les vendanges se terminent avec les Cabernets-Francs les 17 et 18 octobre.

Les vendanges sont calmes et sereines, chaque parcelle est ramassée à parfaite maturité, la clé pour élaborer un très grand millésime qui s'avère riche et sans excès car, au final, d'une grande fraîcheur.

Commentaire de dégustation

« La couleur est dense, aux reflets violet foncé. Doucement, les arômes de violette, de petits fruits sauvages apparaissent. Puis c'est au tour du cèdre, des épices noirs et du santal. La bouche est suave, onctueuse mais sans aucune lourdeur, toute en fraicheur et en équilibre. La longueur en bouche est impressionnante, caressante et pleine de volupté. On finit par une appétence donnant envie de prolonger la dégustation. C'est un grand millésime où la plénitude du fruit et la maturité se retrouvent ».

(Mars 2017, dégustation en Primeurs commentée par Hubert de Boüard de Laforest)

Apogée

A boire ou à garder ?
Le millésime 2016 appartient aux millésimes d'exception.
A apprécier à partir de 6 ans et jusqu'à 20 ans et plus.
La fraicheur 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.