Château LA POINTE 2019

Généralités

Château La Pointe
Millésime : 2019
Production : 64 000 bouteilles
Merlot 76% – Cabernet Franc 24%
Degré : 14,5°

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

Encore une année climatique contrastée à l'origine d'un grand millésime :

L'année 2019, qui commence par un hiver moins humide et un printemps plus frais que les précédents, est surtout marquée par un été franc, chaud et particulièrement sec avec à la fin juillet quelques journées extrêmes et même un pic de température à 41°C. Heureusement des pluies légères mais régulières permettent de couvrir les besoins minimums de la

vigne, nous rappelant que le vignoble aquitain reste tempéré grâce à la proximité de sa façade océanique.

Les vendanges se préparent néanmoins avec l'inquiétude d'une sécheresse qui pourrait finir par déséquilibrer les vins. Mais les pluies de septembre (notamment les 11 millimètres du 10 et les 23 millimètres du 22), évitent les blocages tant redoutés et redonnent de l'énergie à la vigne, limitant le degré alcoolique, affinant la structure des tannins et permettant ainsi l'équilibre et l'harmonie recherchés dans les grands vins de Bordeaux.

Quelques parcelles de jeunes vignes, au système racinaire moins développé donc moins résistantes à la sècheresse, sont vendangées à partir du 16 septembre, puis l'essentiel des Merlots est récolté pendant la toute dernière semaine de septembre. Les vendanges se terminent les 3 et 4 octobre avec les Cabernet-Francs. La récolte se déroule dans des conditions climatologiques un peu humides mais globalement favorables à une excellente cueillette avec aucun signe de botrytis, des peaux épaisses et des pépins à maturité.

La qualité des raisins est au rendez-vous, les vinifications révèlent un millésime aromatique d'une couleur intense, une bouche ronde et souple offrant un cocktail de fruits mûrs, une tension et une fraîcheur préservée qui reste la marque des grands millésimes.

Commentaire de dégustation

« La couleur est soutenue, brillante, dense avec des reflets pourpres. Arômatiquement, le vin arbore une très belle maturité de fruits noirs, on retrouve la mûre, la cerise bigarreau, des notes grillées et épicées. Les tanins sont onctueux, sphériques, élégants et racés. La finale présente une jolie tension mettant en avant le caractère séveux du millésime »

(Mars 2020, dégustation en Primeurs commentée par Hubert de Boüard de Laforest)

Apogée

A boire ou à garder ?

Le millésime 2019 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.