



# Ballade de LA POINTE 2015

## Généralités

Ballade de La Pointe  
Millésime : 2015  
Production : 16 000 bouteilles  
Merlot 89% - Cabernet Franc 11%  
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.

## Conditions climatiques

Une climatologie inhabituelle qui a donné naissance à un millésime de très grande qualité :

La campagne débute difficilement, avec, tout début mai, un printemps humide qui génère des attaques particulièrement virulentes de Mildiou. Les conséquences, très localisées sur certaines parcelles, sont finalement bien moindre que ce que nous pouvons craindre et le problème est fort heureusement maîtrisé. Il n'y a par contre aucune pression de Botrytis cette année, garantissant un état sanitaire impeccable jusqu'aux vendanges.

Après plusieurs années de forte coulure, la floraison est rapide et homogène et se déroule dans d'excellentes conditions.

L'été est très beau avec des mois de juin et juillet extrêmement chauds et secs, ce qui annonce un potentiel exceptionnel pour les tanins de pépins, mais un peu trop sec dans certains secteurs où la vigne commence à montrer des tous premiers signes de stress hydrique. Heureusement, une pluie orageuse de la fin juillet permet de faire la jonction avec un mois d'août plus frais et plus humide. La vigne retrouve alors son équilibre.

Septembre est avant tout ensoleillé le jour et frais la nuit, favorisant un mûrissement régulier des raisins et préservant un bon niveau d'acidité : l'idéal pour atteindre un très bel équilibre. Sur l'ensemble de la Gironde, des épisodes pluvieux plus ou moins importants selon les secteurs contrastent le mois de septembre. Un orage traverse le vignoble du Château La Pointe le 14 septembre, mais sans conséquence. L'été sec a en effet favorisé la formation de raisins avec des pellicules épaisses et résistantes, ce qui permet de résister à la pluie et d'attendre puis d'atteindre une parfaite maturité.

Les vendanges débutent le 24 septembre pour les jeunes vignes et s'enchaînent sur les parcelles destinées au 2nd vin. A partir du 1er octobre sont ramassés les Merlots réservés au 1er vin, puis, le 8 et le 12 octobre les Cabernets-Francs. Aucune pluie ne vient perturber cette période et chaque parcelle est ramassée en temps voulu, à son optimum.

## **Commentaire de dégustation**

« Une belle couleur profonde, pourpre et brillante. Un nez où l'on retrouve à la fois la fraise écrasée et la myrtille. La bouche est pleine, crémeuse, finissant par une jolie note de tabac. La finale est fraîche et subtile. C'est avant tout un vin de plaisir, raffiné et élégant ».

*(Mars 2016, dégustation en Primeurs commentée par Hubert de Boüard de Laforest)*

## **Apogée**

### **A boire ou à garder ?**

Le millésime 2015 appartient aux millésimes d'exception. Ballade de La Pointe s'apprécie dès son plus jeune âge et jusqu'à 10 ans et plus.

### **Aérer, décanter ou profiter ?**

Avec Ballade de La Pointe, l'approche pourrait consister à ne jamais 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.