



Ballade de LA POINTE 2016

Généralités

Ballade de La Pointe
Millésime : 2016
Production : 19 000 bouteilles
Merlot 91% - Cabernet Franc 9%
Degré : 13,5°

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.
Directrice Technique : Emilie Faniest.
Consultant Vigne&Vin : Hubert de Boüard de Laforest.

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. Malgré la dominante graveleuse du terroir, et contre toute attente, la sécheresse 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 fraîches 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 profonde et brillante avec de légers reflets violets. Le nez offre une multitude de notes de fruits noirs, de cerise, de mûre, de myrtille. La bouche est succulente avec des tanins polis et bien intégrés. La finale laisse en bouche l'impression d'un vin rempli d'énergie. C'est un deuxième vin haut en couleur, d'un millésime harmonieux et suave ».

(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. 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.