



Ballade de LA POINTE 2018

Généralités

Ballade de La Pointe

Millésime : 2018

Production : 18 000 bouteilles

Merlot 84% - Cabernet Franc 16%

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 Bouïard de Laforest.

Conditions climatiques

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

L'hiver et le printemps sont particulièrement humides, avec au premier semestre un cumul des précipitations supérieur à une année de pluie normale. Une fenêtre météo bienvenue permet à la floraison de se passer correctement, mais globalement le contexte pluvieux rend difficile l'entrée dans les parcelles et donc les travaux aux vignobles : un véritable cauchemar pour les vignerons.

Heureusement, à partir de mi-juillet des conditions anticycloniques s'installent et ne quittent plus Bordeaux jusqu'à la fin des vendanges, à l'exception de quelques averses bénéfiques. Les températures importantes de l'été, mais jamais caniculaires comme en 2003, sont tempérées par les importantes réserves en eau dans les sols et par des nuits suffisamment fraîches. La vigne s'adapte sans montrer de véritables signes de souffrance, grâce à son système racinaire

développé en profondeur et aidée par un travail des sols approprié. Ces conditions météorologiques sèches sont de bon augure pour la qualité des raisins, mais annoncent un faible volume de production.

Les premiers Merlots sont ramassés le 17 septembre, et jusqu'au 2 octobre. Hormis une jeune vigne vendangée le 24 septembre, les Cabernet-Francs sont récoltés les 4 et 5 octobre. Les vendanges sont calmes et se déroulent dans des conditions optimales. Les raisins issus des différentes origines de parcelles présentent non seulement une qualité remarquable mais également une grande homogénéité. La couleur est soutenue. Les peaux épaisses livrent des tanins abondants, mûrs et charnus. Le niveau d'alcool, à peine plus élevé que la moyenne des millésimes précédents, est parfaitement équilibré par une acidité naturelle qui soutient la fraîcheur. Les pépins d'un brun foncé sont le signe d'une maturité qui avait commencé dès le mois de juillet. Ils apportent des tanins stables, polymérisés, donc très soyeux. Autant d'atouts qui préparent un grand millésime.

Commentaire de dégustation

« Château La Pointe a produit en 2018 un 2nd vin riche, élégant et d'une suavité remarquable. La couleur est belle, intense, brillante et d'un rouge pourpre profond. Le nez présente une palette de fruits sauvages (petite griotte, mûre, ...) mais aussi un côté floral avec des notes de giroflées et de violette. L'entrée en bouche est veloutée, suave, avec une jolie sucrosité.

Le vin est raffiné et termine par des notes réglisses et une sapidité remarquable »

Apogée

A boire ou à garder ?

Le millésime 2018 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.