



Ballade de LA POINTE 2017

Généralités

Ballade de La Pointe

Millésime : 2017

Production : 17 500 bouteilles

Merlot 93% – Cabernet Franc 7%

Degré : 13

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

Deux nuits de gel exceptionnel, une récolte presque entièrement détruite, une équipe traumatisée :

Une fin d'hiver douce et un début de printemps bien arrosé avec des températures supérieures aux normales ont favorisé un débourrement précoce et une rapide progression de la végétation, expliquant pourquoi les épisodes de gel des 27 et 28 avril ont touché aussi durement de nombreux vignobles.

Les conditions très sèches d'avril ont par contre modifié le zonage habituel des dégâts de gel et des terroirs rarement concernées ont subi des pertes importantes. C'est ce qui s'est

passé au Château La Pointe dont les vignes n'avaient pas gelé depuis 1991, 26 ans auparavant. Il n'y a aucun lien entre la qualité d'un terroir et l'intensité d'un gel, c'est avant tout une question de topographie des lieux et de couloirs dans lesquels le froid circule et s'accumule.

La récolte a été détruite à plus de 80%, un véritable traumatisme pour l'ensemble de l'équipe, impuissante, qui observait après le gel les jeunes pousses de l'année se nécroser d'heure en heure. Il a fallu très rapidement s'intéresser à la situation individuelle de chaque parcelle. Même si la majeure partie du vignoble a gelé à 100%, plusieurs secteurs ont été totalement épargnés, et quelques parcelles ont gelé partiellement.

Les zones épargnées ont connu une floraison très précoce. Le mois de juin a été très chaud et ensoleillé. Heureusement le climat tempéré de juillet et août a permis de préserver l'acidité des fruits leur conférant ainsi une belle fraîcheur. Les sucres n'ont pas été excessifs. Ces vignes ont été conduites normalement jusqu'aux vendanges.

Par contre il a fallu déployer beaucoup de moyens sur les parcelles partiellement gelées pour homogénéiser les raisins en éliminant manuellement la seconde génération de bourgeons réapparue spontanément après le gel : un travail de Titan pour ramasser de petits volumes de récolte.

Les vinifications ont été sans surprise, la qualité était belle, mais au moment de sélectionner nos lots pour les essais d'assemblages, impossible de retrouver l'identité de notre 1^{er} vin car nous ne disposions pas de la palette habituelle de nos terroirs. Nous avons alors pris la très difficile décision de ne pas produire de 1^{er} vin « Château La Pointe » et de tout assembler dans notre 2nd vin « Ballade de La Pointe » ainsi renforcé par quelques très belles origines de parcelles.

Commentaire de dégustation

« La robe est rubis, brillante, avec des reflets carmin. Les arômes sont floraux, fleur sauvage, giroflée, violette. L'attaque en bouche est fraîche, équilibrée. Le milieu de bouche est bien construit, avec des notes de fruits rouges, un peu grillées.

La finale s'organise sur une notion de plaisir immédiat ».

(Mars 2018, dégustation en Primeurs commentée par Hubert de Bouïard de Laforest)

Apogée

A boire ou à garder ?

Le millésime 2017 appartient aux millésimes de grand potentiel.

Ballade de La Pointe s'apprécie dès son plus jeune âge et jusqu'à 8 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.