



Ballade de LA POINTE 2022

Généralités

Millésime : 2022

Production : 7 000 bouteilles

Assemblage : Merlot 86% – Cabernet Franc 14%

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.

Viticulture : éco-responsable.

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.

Directeur Technique: Pierre Candelier.

Membre de l'Union des Grands Crus de Bordeaux.

Conditions climatiques

L'hiver d'une grande douceur a entraîné un débourrement précoce et généré de grandes inquiétudes. Au final les dégâts liés aux gelées sont restés anecdotiques et le printemps s'est poursuivi paisiblement, sans véritable pression mildiou. La floraison, qui s'est déroulée dans d'excellentes conditions climatiques, a été très rapide et homogène.

Malgré un été chaud, et surtout très sec, le vignoble s'est montré particulièrement en forme. La grande implication de l'équipe technique dans l'évolution des pratiques culturales, le respect de la vie microbienne des sols, la maîtrise des couverts végétaux, sont des réalités concrètes qui permettent à la vigne de résister à des conditions climatiques de plus en plus contrastées. Preuve en est, le feuillage est resté d'un joli vert et actif jusqu'à la mi-octobre.

10mm d'averses sur la fin juillet, puis 25mm sous forme de deux orages après le 13 août, ainsi que d'importantes et régulières

rosées matinales qui humectaient le feuillage, ont également contribué à éviter tout blocage du processus de maturation des raisins.

Historiquement précoces, les vendanges ont débuté le 5 septembre sur les parcelles de Merlot pour se terminer le 17 septembre sur celles de Cabernet-Franc. Les jus se sont rapidement montrés riches, équilibrés et dotés d'une belle acidité, signe que les raisins, et notamment les Merlots, ont été ramassés au bon moment. Dommage que le volume de récolte soit faible pour ce millésime qui, sans aucun doute, fera partie des grandes années.

Commentaire de dégustation

Ballade de La Pointe 2022 présente une robe brillante aux reflets rubis. Le nez révèle des arômes frais et élégants de fruits rouges mûrs, de cerise et de framboise, accompagnés de notes florales délicates. La bouche séduit par sa finesse et son équilibre, avec des tanins soyeux et une belle acidité qui apporte fraîcheur et structure. La finale est longue, harmonieuse et savoureuse, fidèle à l'identité raffinée de Ballade de La Pointe.

Apogée

Servir entre 15 et 17°C pour profiter pleinement de son équilibre et de sa fraîcheur. Ce millésime se déguste dès aujourd'hui mais peut également évoluer favorablement en cave pendant 5 à 8 ans. Il accompagne parfaitement des viandes blanches, des plats aux légumes de saison ou des mets raffinés nécessitant délicatesse et élégance.