



Château LA POINTE 2023

Généralités

Millésime: 2023

Production: 76 000 bouteilles

Assemblage : Merlot 79% -Cabernet Franc 21%

Degré: 14°

Appellation: Pomerol. Sous-région: Rive Droite. Région: Bordeaux.

Terroir et vignoble: 23 hectares sur sols de graves et sables sur argiles.

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 doux et humide permet de reconstituer les réserves en eau du sol. Le débourrement se passe bien, sans gelées excessives .Tout au long du printemps, des pluies régulières parfois intenses génèrent une forte pression de mildiou sur le vignoble. Il faut beaucoup d'attention et de vigilance pour réguler la situation, mais nos vignerons savent faire.

La floraison qui commence le 22 mai se déroule idéalement grâce à une belle fenêtre météo. L'été globalement ensoleillé est traversé par des orages opportuns. Il n'y a pas de températures excessives, hormis quelques journées à la mi-août. Tout est réuni pour atteindre une bonne maturité des raisins.

Entre le 4 et le 25 septembre, les vendanges se déroulent dans des conditions remarquables. La vinification révèle rapidement des jus riches et très équilibrés avec une grande fraîcheur. Les couleurs sont vives, profondes, brillantes. Beaucoup de fruits rouges, mais aussi de fruits noirs, de violette, de pivoine, sont les caractéristiques aromatiques de ce millésime 2023 qui n'a

pas fini de surprendre. Un très beau vin de Pomerol qui séduira le plus grand nombre.

Commentaire de dégustation

Yves Beck (critique de vin Suisse) :

« Le bouquet de La Pointe 2023 révèle d'élégantes notes boisées pour commencer. Elles sont relayées par de parfums de fruits mûrs, de griottes et de réglisse. Plus les minutes passent, plus le bouquet révèle de détails et gagne en pluralité avec, par exemple des nuances de menthe poivrée. Précis et friand en attaque, le vin est invitant, compact. Ses tannins, quelque peu suaves, affichent une belle finesse de grains et sont en parfaite adéquation avec la structure acide. Celle-ci plébiscite le côté juteux et même salin de la finale, persistante de surcroît. Un vin très convaincant tant par sa fraîcheur que sa densité avec l'harmonie pour fil rouge. Une très belle réussite de La Pointe ! »

Apogée

Pour une expérience optimale, servez-le entre 16 et 18°C dans un verre à Bordeaux. Ce vin s'accorde parfaitement avec des plats légers et raffinés : un filet de bar rôti aux herbes, ou même une cuisine végétarienne gourmande comme un risotto aux champignons. Vous pouvez l'ouvrir dès aujourd'hui ou le laisser attendre dans votre cave quelques années.