

Château LA POINTE 2022

Généralités

Millésime : 2022
Production : 61 000 bouteilles
Assemblage : Merlot 84%, Cabernet Franc 16%
Degré : 14
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
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.
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.

10 mm d'averses sur la fin juillet, puis 25 mm 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

Yves Beck – Critique de vin Suisse :

« C'est la fraîcheur, avant tout, qui mène le bouquet de ce vin. Outre des nuances d'eucalyptus, le bouquet révèle des nuances de framboises ainsi qu'une touche de réglisse. En bouche, le vin sait tirer profit de la générosité du millésime en lui attribuant une place dans son contexte élégant et élancé. Il en résulte un équilibre exemplaire, axé sur la finesse et la sapidité. Un vin expressif, linéaire, élégant et persistant. 2026-2040 »

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.