



# Château LA POINTE 2015

## Généralités

Château La Pointe  
Millésime : 2015  
Production : 60 000 bouteilles  
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.

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.

Membre de l'Union des Grands Crus de Bordeaux.

## Conditions climatiques

Une climatologie inhabituelle qui a donné naissance à un millésime de très grande qualité :

La campagne débute difficilement, avec, tout début mai, un printemps humide qui génère des attaques particulièrement virulentes de Mildiou. Les conséquences, très localisées sur certaines parcelles, sont finalement bien moindre que ce que nous pouvons craindre et le problème est fort heureusement maîtrisé. Il n'y a par contre aucune pression de Botrytis cette année, garantissant un état sanitaire impeccable jusqu'aux vendanges.

Après plusieurs années de forte coulure, la floraison est rapide

et homogène et se déroule dans d'excellentes conditions.

L'été est très beau avec des mois de juin et juillet extrêmement chauds et secs, ce qui annonce un potentiel exceptionnel pour les tanins de pépins, mais un peu trop sec dans certains secteurs où la vigne commence à montrer des tous premiers signes de stress hydrique. Heureusement, une pluie orageuse de la fin juillet permet de faire la jonction avec un mois d'août plus frais et plus humide. La vigne retrouve alors son équilibre.

Septembre est avant tout ensoleillé le jour et frais la nuit, favorisant un mûrissement régulier des raisins et préservant un bon niveau d'acidité : l'idéal pour atteindre un très bel équilibre. Sur l'ensemble de la Gironde, des épisodes pluvieux plus ou moins importants selon les secteurs contrastent le mois de septembre. Un orage traverse le vignoble du Château La Pointe le 14 septembre, mais sans conséquence. L'été sec a en effet favorisé la formation de raisins avec des pellicules épaisses et résistantes, ce qui permet de résister à la pluie et d'attendre puis d'atteindre une parfaite maturité.

Les vendanges débutent le 24 septembre pour les jeunes vignes et s'enchaînent sur les parcelles destinées au 2<sup>nd</sup> vin. A partir du 1<sup>er</sup> octobre sont ramassés les Merlots réservés au 1<sup>er</sup> vin, puis, le 8 et le 12 octobre les Cabernets-Francis. Aucune pluie ne vient perturber cette période et chaque parcelle est ramassée en temps voulu, à son optimum.

## **Commentaire de dégustation**

« La couleur est profonde, opaque et le disque est violet, brillant. Le nez offre des arômes de fruits noirs, de cerise, de mûre, de myrtille sauvage, puis à l'agitation, quelques notes florales, de giroflée, de violette. L'entrée en bouche est remarquablement bien construite sur des tanins suaves et veloutés, puis le milieu de bouche se densifie avec une expression gourmande et tendue. La finale se termine en harmonie, avec une appétence et une jolie fraîcheur. Ces tanins croquants et raffinés, les notes persistantes de fruits et l'élégance naturelle des équilibres font de ce millésime 2015 une magnifique expression des grands terroirs de Pomerol ».

*(Mars 2016, dégustation en Primeurs commentée par Hubert de Bouïard de Laforest)*

# Apogée

## **A boire ou à garder ?**

Le millésime 2015 appartient aux millésimes d'exception.

A apprécier à partir de 6 ans et jusqu'à 20 ans et plus.

La fraîcheur aromatique, l'équilibre et la souplesse de ce Pomerol à dominante Merlot réjouira les amateurs de vins jeunes. Dans les premières années il offre des notes florales, une touche gourmande et juteuse de petits fruits rouges et noirs, ainsi que des saveurs légèrement épicées et toastées.

Le potentiel de garde de ce vin comblera également les connaisseurs qui aiment attendre les Grands Crus de Bordeaux pour les laisser patiemment murir vers d'exceptionnels arômes d'évolution comme la truffe, le sous-bois, le gibier, le cuir de Russie ou le tabac blond.

## **Aérer, décanter ou profiter ?**

Aérer : lorsque le millésime est jeune (moins de 10 ans) il est recommandé de verser le vin 1 heure avant de le consommer dans une carafe pour qu'il entre en contact avec un volume d'air important. Cette oxygénation va permettre au vin de s'ouvrir, de libérer ses arômes et d'assouplir ses tanins.

Décanter : lorsque le millésime est ancien (plus de 10 ans) un dépôt naturel peut se former au fond de la bouteille. Il est alors souvent demandé avant le service de verser délicatement le vin dans une carafe en prenant le soin de laisser le dépôt dans le fond de la bouteille. Par contre, décanter un millésime très ancien (plus de 20 ans) peut s'avérer une erreur car un violent apport d'air peut détériorer un vin rendu fragile par les années.

Profiter : une autre approche consiste à ne pas 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.