



Ballade de LA POINTE 2019

Généralités

Millésime : 2019

Production : 18 000 bouteilles

Merlot 86% - Cabernet Franc 14%

Degré : 14,5°

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

CONDITIONS CLIMATIQUES

Encore une année climatique contrastée à l'origine d'un grand millésime :

L'année 2019, qui commence par un hiver moins humide et un printemps plus frais que les précédents, est surtout marquée par un été franc, chaud et particulièrement sec avec à la fin juillet quelques journées extrêmes et même un pic de température à 41°C. Heureusement des pluies légères mais régulières permettent de couvrir les besoins minimums de la vigne, nous rappelant que le vignoble aquitain reste tempéré grâce à la proximité de sa façade océanique.

Les vendanges se préparent néanmoins avec l'inquiétude d'une sécheresse qui pourrait finir par déséquilibrer les vins. Mais les pluies de septembre (notamment les 11 millimètres du 10 et les 23 millimètres du 22), évitent les blocages tant redoutés et redonnent de l'énergie à la vigne, limitant le degré alcoolique,

affinant la structure des tannins et permettant ainsi l'équilibre et l'harmonie recherchés dans les grands vins de Bordeaux.

Quelques parcelles de jeunes vignes, au système racinaire moins développé donc moins résistantes à la sécheresse, sont vendangées à partir du 16 septembre, puis l'essentiel des Merlots est récolté pendant la toute dernière semaine de septembre. Les vendanges se terminent les 3 et 4 octobre avec les Cabernet-Francs. La récolte se déroule dans des conditions climatologiques un peu humides mais globalement favorables à une excellente cueillette avec aucun signe de botrytis, des peaux épaisses et des pépins à maturité.

La qualité des raisins est au rendez-vous, les vinifications révèlent un millésime aromatique d'une couleur intense, une bouche ronde et souple offrant un cocktail de fruits mûrs, une tension et une fraîcheur préservée qui reste la marque des grands millésimes.

Commentaire de dégustation

Apogée

A boire ou à garder ?

Le millésime 2019 appartient aux millésimes d'exception.

Ballade de La Pointe s'apprécie dès son plus jeune âge et jusqu'à 10 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.