



Château LA POINTE 2020

Généralités

Château La Pointe

Millésime : 2020

Production : 70 000 bouteilles

Merlot 76% - Cabernet Franc 24%

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

Pour la troisième année consécutive, un climat contrasté à l'origine d'un grand millésime :

Le millésime 2020 est magnifique à Pomerol, et particulièrement au Château La Pointe. Les Merlots ont rarement été aussi exceptionnels : bien mûrs, sans lourdeur et avec un fruit éclatant. Quant aux Cabernets Francs qui représentent 24% de l'assemblage, ils étaient tout simplement parfaits. Le millésime 2020, c'est l'opulence du millésime 2018 avec l'élégance du

millésime 2019.

Cette qualité c'est d'abord une météo imprévisible et excessive qui est à l'origine d'un scénario incroyable. Les réserves en eau accumulées dans les sols pendant l'hiver et le printemps ont permis au vignoble de supporter un été spécifiquement chaud et sec, puis, les quelques averses de septembre ont pris le relais et redonné de l'énergie à la vigne. Les vendanges ont débuté le 9 septembre, ce qui est historiquement précoce, pour s'achever le 23 septembre avec les Cabernets Francs. Les vinifications se sont déroulées dans d'excellentes conditions, en privilégiant des extractions douces qui ont donné naissance à des vins particulièrement équilibrés, aux tanins soyeux et avec une très belle acidité confirmée par un pH de 3,63.

Mais la réussite du millésime 2020 au Château La Pointe n'est pas uniquement due au hasard de la météo, c'est aussi le résultat de plus de 10 ans d'efforts pour réinstaurer une viticulture de qualité et de près de 3 ans d'implication pour faire évoluer les pratiques agricoles et environnementales. Il est de plus en plus évident qu'un travail adapté des sols et de la vigne peut absorber les excès climatiques et préserver l'équilibre des raisins. En tout cas, les vignes du Château La Pointe n'ont jamais été aussi en forme, et le millésime 2020 en est une très belle illustration.

Commentaire de dégustation

Le millésime 2020 se présente magnifiquement. Tout d'abord la couleur impressionne par ses reflets violets intenses, sa profondeur rubis et une brillance caractéristique d'un équilibre parfait entre fruit mûr et fraîcheur aromatique. Ensuite, les arômes sont multiples avec des petits fruits noirs sauvages, frais et subtils, des notes florales de pivoine, de violette, et des notes épicées de poivre noir séché, de santal. La bouche est d'une opulence et d'une élégance encore jamais atteintes au Château La Pointe. Cette sensation suave, pure, soutenue par une très belle tension, est un régal gustatif. Cet équilibre c'est aussi le résultat d'un important travail réalisé depuis des années pour faire évoluer les pratiques culturales, redonner de la vie aux sols et de l'énergie aux vignes. Sans aucun doute, ce millésime 2020 réjouira les amateurs de grands vins de Pomerol.

(Mars 2021, dégustation en Primeurs commentée par Hubert de

Boüard de Laforest)

Apogée

A boire ou à garder ?

Le millésime 2020 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.