



# Château LA POINTE 2021

## Généralités

Château La Pointe  
Millésime : 2021  
Production : 58 000 bouteilles  
Merlot 82% - Cabernet Franc 18%  
Degré : 13°

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 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 année qui a réclamé toute notre attention.

En 2021, ce ne sont pas les vignes qui étaient stressées mais les équipes techniques ! Les conditions climatiques étaient imprévisibles, il a fallu beaucoup de détermination pour maintenir nos itinéraires culturels sans abandonner nos engagements environnementaux.

Cela a commencé par les gelées d'avril avec heureusement plus de peur que de mal et seulement quelques feuilles endommagées. Mais cette période de froid a ralenti le

développement de la vigne, avec des conséquences au moment de la floraison et une coulure importante sur les Merlots, ce qui annonçait déjà une faible récolte en volume. Ensuite il a fallu résister aux attaques de mildiou dont la pression sur les vignes était incroyablement élevée en raison de l'abondante pluviométrie du printemps et du début de l'été.

La lutte semblait sans fin, surtout en voulant prioritairement protéger le vignoble avec des produits « bio » et « bio contrôlé ». L'engagement de nos vignerons a été total, y compris les week-ends.

Le maintien d'un feuillage actif a été déterminant pour la réussite de ce millésime plutôt tardif. Nous avons ainsi pu attendre jusqu'au 27 septembre avant de vendanger les premiers Merlots et jusqu'au 13 octobre pour ramasser les derniers Cabernets-Francs dans les meilleures conditions. Un tri rigoureux a permis d'éliminer les grains inappropriés et de rentrer une récolte homogène.

Il fallait savoir vinifier ce millésime avec justesse pour trouver le bon équilibre, favoriser des extractions douces, privilégier la finesse des tanins. 2021 est précis, élégant, du côté de la fraîcheur, fidèle à l'identité des vins du Château La Pointe.

## **Commentaire de dégustation**

La robe est éclatante, d'un pourpre intense. L'agitation révèle des arômes purs de fruits rouges et des notes de violette qui viennent rapidement se superposer. La bouche est juteuse, énergique, précise. Les tannins, suaves, apportent une sensation veloutée. Le boisé, discret et bien intégré, vient compléter une palette aromatique déjà riche. C'est une sensation de fraîcheur et d'élégance qui domine la dégustation.

Une jolie révélation dans un millésime où le travail du vigneron et le respect des extractions durant la vinification ont été essentiels.

*(Mars 2022, dégustation en Primeurs commentée par Hubert de Bouard de Laforest)*

# Apogée

## A boire ou à garder ?

Le millésime 2021 appartient aux millésimes de grand potentiel.

A apprécier à partir de 4 ans et jusqu'à 15 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.