

ESCAPE GAME, la nouvelle règle du jeu de la viticulture

J'ai eu du mal à rédiger la fiche de ce nouveau millésime, car en pensant à l'année 2023 cela me faisait penser à 2022 et à 2021. Ce n'était pas logique car ces millésimes sont différents. Il m'a fallu un peu de temps pour comprendre. Jusqu'à maintenant, deux ou trois éléments climatiques clés suffisaient à définir un millésime, mais cela a changé. Produire du vin est devenu une succession d'épreuves qu'il faut savoir, et pouvoir, gérer. La météo reste une donnée importante, bien sûr, mais les types de sols, l'approche parcellaire, les pratiques culturales, l'engagement de l'équipe technique, le sens de l'observation, le souci du détail, la réactivité, deviennent encore plus importants. Le profil des millésimes reste différent, heureusement, mais dorénavant nous sommes chaque année face à une nouvelle règle du jeu : un escape game viticole.

Eric Monneret





Millésime : 2023

Production : 76 000 bouteilles

Merlot 79% - Cabernet Franc 21%

Degré : 14°

Appellation : Pomerol. Sous-région : Rive Droite. Région : Bordeaux.

Terroir et vignoble : 23 hectares sur sols de graves et sables sur argiles.

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.

Directeur Technique : Pierre Candelier

Membre de l'Union des Grands Crus de Bordeaux.

ESCAPE GAME, la nouvelle règle du jeu de la viticulture

L'hiver doux et humide permet de reconstituer les réserves en eau du sol. Le débourrement se passe bien, sans gelées excessives. Tout au long du printemps, des pluies régulières parfois intenses génèrent une forte pression de mildiou sur le vignoble. Il faut beaucoup d'attention et de vigilance pour réguler la situation, mais nos vignerons savent faire.

La floraison qui commence le 22 mai se déroule idéalement grâce à une belle fenêtre météo. L'été globalement ensoleillé est traversé par des orages opportuns. Il n'y a pas de températures excessives, hormis quelques journées à la mi-août. Tout est réuni pour atteindre une bonne maturité des raisins.

Entre le 4 et le 25 septembre, les vendanges se déroulent dans des conditions remarquables. La vinification révèle rapidement des jus riches et très équilibrés avec une grande fraîcheur. Les couleurs sont vives, profondes, brillantes. Beaucoup de fruits rouges, mais aussi de fruits noirs, de violette, de pivoine, sont les caractéristiques aromatiques de ce millésime 2023 qui n'a pas fini de surprendre. Un très beau vin de Pomerol qui séduira le plus grand nombre.