

Château La Pointe

Millésime :	2014
Appellatie :	AOC Pomerol
Domein :	Château La Pointe

De naam "La Pointe" is afkomstig van de grote puntige driehoekachtige wijngaard die te vinden is aan de ingang van het landgoed. Veel is er niet bekend over de geschiedenis van het landgoed. Wel weten we dat het een van de eerste twee landgoeden in Pomerol was die het recht heeft verworven zichzelf "Château" te noemen. De wijngaard is 22 hectaren groot, en behoort nog altijd tot een van de grootste wijngaarden in de appellatie. La Pointe kreeg sedert 1882 al heel wat medailles; de belangrijkste zijn de zilveren medailles op de Bordeaux Exhibitie en op de Wereldtentoonstelling van Amsterdam in 1883.

Consultant is Hubert de Boüard, eigenaar van Château Angéus.

Oppervlakte :	23 ha
Druivensoorten :	90% Merlot 10% Cabernet Franc

Bodem : zandige grond op klei
en zandige grond op steen

Vinificatie: Oogst van de merlots tussen 29 september en 8 oktober.
De cabernet francs rond 15 oktober.

Rijping : 100% op eik waarvan 50% nieuwe vaten

Alcohol percentage: 13.5%

Degustatie notities:

Oog: Kleur is diep met paarse reflecties.

Neus: Zuivere neus gevuld met zwart fruit.

Mond: De aanval is rond, zoet en sappig. Strakke tannines. Een frisse afdronk.



SCORES

16/02/2017 JAMESSUCKLING.COM (JAMES SUCKLING) : 92 / 100



Beautiful dark-fruit and wet-stone aromas follow through to a medium body, integrated and polished tannins and a fresh, fruity finish. Always a mineral undertone to this. Drink in 2019.

06/02/2017 VINOUS (ANTONIO GALLONI) : 90 / 100



The 2014 La Pointe is soft, pliant and quite tasty, all of which make it an excellent choice for drinking now and over the next few years. Ripe red stone fruit, cedar, tobacco and dried flowers add lovely shades of nuance in this open-knit, inviting Pomerol.

11/05/2015 VINOUS (ANTONIO GALLONI) : 88-91 / 100



A juicy, exuberant wine, the 2014 La Pointe offers plenty of succulent fruit in an open-knit style that is sure to find many admirers. Sweet dark cherries, spices, mint, cedar and new leather wrap around the creamy, super-expressive finish.

05/05/2015 THE WINE CELLAR INSIDER (JEFF LEVE) : 87-89 / 100



Chocolate-coated plums and flower scents with ripe textures and a silky finish. 87-89 Pts

30/04/2015 WINE ADVOCATE (NEAL MARTIN) : 89-91 / 100



The Château La Pointe 2014 is a blend of 82% Merlot and 18% Cabernet Franc (due to the uprooting of Merlot in the vineyard). Eric Monneret told me that during the September rain the skins did not break, but prudently picked any suspect bunches earlier in September for the second wine. It has an elegant bouquet, quite refined and pure with dark cherries and violet scents, classier than the vintages of old. The palate is medium-bodied with fine tannin, quite feminine and elegant on the entry. It feels linear in the mouth, refusing to fan out on the finish that leaves you wanting just a little more after the attractive aromatics. Not a bad La Pointe, but not quite top tier this year.

20/04/2015 ASIAN PALATE (JEANNIE CHO LEE MW) : 90-91 / 100



A full bodied, intense Pomerol that is concentrated and fairly dense with elevated, firm tannins. This wine needs at least 5 to 7 years to open up but all the elements are here for a very good wine that will age well over the next decade.

17/04/2015 DECANTER.COM (JAMES LAWTHOR MW) : 16,5 / 20



Fragrant berry and vanilla aromas. Palate round, supple and fruit driven. Juicy on attack but backed by a firm tannic frame. Just a touch hard on the finish. Drink: 2018-2028 (88)

14/04/2015 JANCIS ROBINSON (JANCIS ROBINSON) : 15,5 / 20



Lustrous crimson. Aggressive sweet oak. Sweetly charming on the palate entry and then too much extraction. Sinewy but there is a bit of a hole in the middle. Drink 2020-2028

10/04/2015 JAMES SUCKLING.COM (JAMES SUCKLING) : 87-88 / 100



A little lean but some good bright berry and chocolate character. Medium body, fresh finish.

07/04/2015 TIMATKIN.COM (TIM ATKIN MW) : 92 / 100



01/04/2015 RENÉ GABRIEL (RENÉ GABRIEL) : 17 / 20



Sattes Purpur-Granat, dicht in der Mitte, lila Schimmer aussen. Das Bouquet beginnt streng, zeigt einen Hauch Grenadine und rote Kirschen, im zweiten Ansatz zarte Ledernoten und dominikanischer Tabak. Im Gaumen satt, gute, klare, frische Fruchtnoten (im rotbeerigen Bereich bleibend) die Tannine sind leicht kernig und haben so eine feine, pfeffrige Rasse. Hat gute Anlagen. 17/20 2023 – 2036

01/04/2015 WINE ENTHUSIAST (ROGER VOSS) : 88 / 100



87–89. Barrel Sample. A powerful, solid wine that shows weight in the way of big tannins. It is dense and almost excessive in its richness. — R.V. (4/2/2015)

31/03/2015 WINE SPECTATOR (JAMES MOLESWORTH) : 89-92 / 100



A toasted, showy style, with layers of warmed vanilla bean and fruitcake out front, backed by fleshy plum sauce and red licorice notes. Should be a crowdpleaser.

Château La Pointe

Millésime :	2014
Appellation :	AOC Pomerol
Domaine :	Château La Pointe

Le nom "La Pointe" réfère à la grande vigne de forme triangulaire qui se trouve à l'entrée de du domaine. Peu de choses sont connues de l'histoire de Château La Pointe. Château La Pointe est un des premiers vignobles de l'appellation Pomerol qui ont eu le droit de s'appeler "Château". Le vignoble de 22 hectares est un des plus grands en Pomerol. Depuis 1882, La Pointe a été récompensée de plusieurs médailles dont les médailles principales sont les médailles argentées à l'Exhibition de Bordeaux et l'exposition mondiale d'Amsterdam en 1883.

Consultant est Hubert de Boüard, propriétaire de Château Angélys.

Superficie :	23 ha
Cépages :	82% Merlot 18% Cabernet Franc
Sol :	sableux sur argiles et argiles sur cailloux

Vinification :

Les vendanges débutent avec les plus jeunes vignes le 29 septembre, puis avec les merlots du 2 et au 8 octobre. Les cabernet francs sont ramassés le 14 et 15 octobre.

Elevage :	100% en barriques don 50% barriques neuves
Taux d'alcool :	13.5%

Notes de dégustation:

Œil:	Une couleur profonde avec des reflets violets.
Nez:	Très pur, rempli de fruits noirs.
Bouche:	Suave et ronde, juteuse. Les tanins sont serrés, très intégrés. Le finale fraîche et aérienne .

