

Lamothe Pontac

MILLESIME 2016

CARNET DE BORD DU MILLESIME

2016 regroupe les caractéristiques nécessaires à la naissance d'un très bon millésime. L'hiver était doux et pluvieux, et le printemps relativement frais, avec une période végétative ralentie. A partir de fin juin, le millésime change radicalement de profil, avec un été et un début d'automne très ensoleillé permettant une floraison homogène, une bonne fécondation, et une véraison dans de bonnes conditions. Le cycle de maturation des raisins s'est déroulé dans un contexte de fortes amplitudes thermiques, assurant des conditions idéales, et permettant d'atteindre une maturité optimale et une concentration du raisin nettement supérieure aux millésimes précédents.



PRESENTATION DU VIN

La cuvée Lamothe Pontac est un assemblage à part égale de Merlot et de Cabernet Sauvignon, produit à partir d'une sélection de parcelles des plus jeunes vignes des Vignobles Poitevin. C'est un vin au nez très aromatique, sur une expression pure du « fruit ». En bouche, les fruits sont mis en valeur par une belle fraîcheur et une acidité moyenne. Fidèle au style des vins du Médoc, Lamothe Pontac est élevé en barriques de chêne, mais sans utilisation de bois neuf pour que les arômes du raisin prévalent. Tendre et gouleyant, ce vin assez peu tannique au style assez « féminin », exhale des notes de petits fruits rouges et s'apprécie dans sa jeunesse.

Lamothe Pontac

MODE DE CULTURE

Taille : Guyot double

Culture : Enherbement tous les rangs pour limiter l'emploi de désherbant

Effeillage : Effeillage mécanique de chaque côté du rang

Traitements : Lutte raisonnée (normes Terra Vitis)

Rendement : 47 Hl/Ha



VINIFICATION

Vendanges : Ramassage parcellaire, vendanges mécaniques avec tri sur table

Pressurage : Pressoir vertical

Fermentation : Macération à basse température, fermentation alcoolique thermo-régulée pour préserver la fraîcheur du fruit, cuvaison longue.

Élevage : 9 mois de barriques

Mise en bouteille : Au château sur chaîne de mise aux normes ISO 9002

Bouchon : Liège naturel

NOTE DE DEGUSTATION

Le Millésime 2016 de la Cuvée Lamothe Pontac dévoile une robe rubis, aux reflets violets. Son nez très aromatique exhale les fruits noirs. La pureté de la mûre et du cassis est rehaussée par de subtiles notes épicées. En bouche, l'attaque est franche et on note à nouveau l'explosivité du fruit, soulignée par une acidité moyenne. C'est un vin moderne dont la finale est longue, avec une belle fraîcheur.

ACCORDS METS & VINS

La cuvée Lamothe Pontac est un vin du Médoc fruité, très aromatique et tout en fraîcheur. Il sera le parfait compagnon pour un magret de canard, ou un « agneau de sept heures », mais sa typicité moins tannique lui permettra d'être apprécié avec des plats plus légers, comme les asperges, le barbecue de viandes blanches et les salades composées. Pour le fromage, on l'appréciera par exemple avec le Comté, le Chaource ou Le Pont-l'Evêque.



TERROIR

12 HA
GRAVES
SOUS-SOLS
ARGILEUX



CEPAGES

50% MERLOT
50% CABERNET
SAUVIGNON



GARDE

5 à 10 ans



ALCOOL

12.5% par vol.



SERVICE

17°