

Château LE GAY, Pomerol 2019

75 cl Rouge Bordeaux



La note by Christian Walter

97/100

Catherine Péré-Vergé a fait preuve d'un tempérament de visionnaire et d'une grande dose de perfectionnisme, persuadée que la perfection s'obtient par la somme de détails précis. Son parcours lui a donné raison. Elle a débuté à Montviel, atteint le sommet avec Le Gay, acquis ses lettres de noblesse avec La Violette où elle a atteint son objectif en quelques millésimes. Elle a été aussi la locomotive du Clos des 7 en Argentine, ayant été la première à construire sa bodega aux côtés de Michel Rolland.

Ce château bien restauré est un lieu de réception à la hauteur de son terroir, considéré sur le nord du plateau comme l'un des meilleurs de l'appellation. Henri Parent en assure la direction. Michel Rolland, dirige la manœuvre en cuverie où les vinifications sont réalisées intégralement en barrique, ce qui induit des vins amples et charnus. Leur moelleux de texture sculptural et l'intensité de sève sont bien marquées. Le Gay est l'un des crus les plus recherchés par les amateurs. (Bettane & Desseauve, grand domaine doté de terroirs fabuleux, incontournable, noté 4*/5)

Le Gay (Pomerol)

Catherine Péré-Vergé était installée à Pomerol depuis 1985, où elle a pu donner la mesure de son énergie et de sa motivation en entreprenant un vaste programme d'investissements pour sa propriété de Château MONTVIEL. Dès cette implantation, les Vignobles Péré-Vergé ont manifesté une autre ambition sur Pomerol, décidés à investir dans l'un des domaines de tout premier plan, et finalement choisi Château Le Gay.

En 2002, le chai a été entièrement reconstruit, en conservant seulement la cour d'honneur et les deux petits bâtiments latéraux, pigeonniers ayant toujours été représentatifs de l'image de la deux petits bâtiments latéraux, pigeonniers ayant toujours été représentatifs de l'image de la rencontre et de réception, offrant ainsi un panorama à 270° sur les coteaux de Lalande de Pomerol et sur le plateau de Pomerol (les châteaux La Fleur, Petrus, L'Évangile, Vieux Château Certan, et sur le clocher de l'église).

En 2014, de nouveaux travaux permettront de microvinifier 100 % des parcelles en barriques neuves. Encore une première à Pomerol ! Chaque maillon de la chaîne d'élaboration a été conçu pour permettre, du raisin au vin, qu'ils expriment le meilleur d'eux-mêmes grâce à des installations où la simplicité des gestes respecte leur qualité, dans un environnement architectural original et fonctionnel : un outil

d'excellence.

Le vin

The 2019 Château Le Gay is a spicy, already complex, yet structured Pomerol that has some up-front appeal, yet will unquestionably benefit from bottle age. Its deep ruby/purple color is followed by a medium to full-bodied, ripe, nicely textured Pomerol that has abundant spiced red and black fruits, notes of dried herbs, loamy earth, and spicy oak, ripe, velvety tannins, and plenty of length on the finish. Give bottles 4-5 years and enjoy over the following two decades. It should merit that higher barrel score at maturity. (Jeb Dunnuck, millésime 2019, noté 96+/100)

This is a luscious and beautiful young wine with blackberry, hazelnut, dark-chocolate and black-olive character. It's full and layered with round, soft tannins and a caressing finish. Great finish. Seductive young wine. Best after 2027 and onwards. (James Suckling, millésime 2019, noté 98/100)

A ce stade, Le Gay a besoin de bien respirer et la dégustation la plus probante est celle où ce cru a été carafé 4 heures avant le service. On a alors retrouvé tous les espoirs entrevus lors de notre dégustation du vin lors des primeurs : on s'attarde en premier lieu sur la persistance vertigineuse et la fin de bouche rayonnante, mettant pleinement en valeur le soyeux distingué et l'intensité du fruit avec un zeste de truffe d'une grande noblesse ! (Bettane & Desseauve, millésime 2019, noté 96/100)

La presse spécialisée en parle

Ce château bien restauré est un lieu de réception à la hauteur de son terroir, considéré sur le nord du plateau comme l'un des meilleurs de l'appellation. Henri Parent en assure la direction. Michel Rolland, dirige la manœuvre en cuverie où les vinifications sont réalisées intégralement en barrique, ce qui induit des vins amples et charnus. Leur moelleux de texture sculptural et l'intensité de sève sont bien marquées. Le Gay est l'un des crus les plus recherchés par les amateurs. (Bettane & Desseauve, grand domaine doté de terroirs fabuleux, incontournable, noté 4*/5)

Caractéristiques

- **Note affichée sur vignette** : 98/100 note James Suckling
- **note Bettane** : 96/100
- **note Jeb Dunnuck** : 96+/100
- **note James Suckling** : 98/100
- **Cépage** : 90% merlot, 10% cabernet franc
- **Terroir** : La propriété s'étend d'un seul tenant sur 10,5 hectares. Sols argilo-graveleux du plateau de Pomerol.
- **Vignoble** : 10 % cabernet franc, qui apporte rondeur, souplesse et fruit, 90 % merlot, qui donne finesse, corps et fruit. Âges des vignes 40 ans. Rendements 25 hl/ha.
- **Viticulture** : Agriculture très raisonnée (lutte raisonnée)
- **Vinification** : Vendanges manuelles en cagettes, double table de tri avant éraflage puis tri aux grains, cuvier. Microvinification en barriques neuves avec une longue période de macération à froid.
- **Élevage** : Les mêmes barriques de chêne français utilisées pour la microvinification accueillent le vin pendant 18 mois pour la fermentation malolactique et l'élevage.
- **Millésime** : 2019
- **Période de consommation** : à boire entre 2025 et 2040
- **Alcool** : 14,5% vol.

- **Service** : 16 à 18°C, carafes dans sa jeunesse