

Château LA VIOLETTE, Pomerol 2019

75 cl Rouge Bordeaux AOC Pomerol



La note by Christian Walter

98+/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.

Henri Parent continue avec brio le travail de sa mère Catherine Péré-Vergé (ex-directrice de cristal d'Arc) qui avait réveillé ce joyau d'1,80 hectare situé au cœur du célèbre plateau de Pomerol. La partie œnologique est assurée par Michel Rolland. Exubérant dans sa suavité, ce cru rayonne en bouche par sa sensualité incomparable. La fulgurance aromatique est exceptionnelle : fruits rouges et fleurs se mêlent de la façon la plus harmonieuse avec une touche d'épices. Un style irrésistible récompensé d'une cinquième étoile. (Bettane & Desseauve, producteur exceptionnel qui représente le sommet absolu de la qualité, noté 5*/5)

La Violette (Pomerol)

Le vin

L'un de mes vins préférés (bien qu'il soit difficile à trouver), La Violette produit un style de Pomerol riche, sexy, mais toujours élégant et fluide. Le Château La Violette 2019 est d'un pourpre profond et offre un incroyable parfum de fruits bleus, de fer, de tabac, de boîte à épices, de fleurs et de terre glaiseuse. Bien corsé en bouche, il présente le style pur et élégant du millésime, avec de beaux tanins, un équilibre parfait et une très belle finale. Il y a beaucoup de chêne crémeux en arrière-plan qui a besoin de temps pour s'intégrer, mais il s'agit d'un autre vin remarquable de cette équipe. Donnez-lui quelques années et dégustez-le dans les 20 à 25 ans à venir. (Jeb Dunnuck, millésime 2019, noté 98/100)

One of my favorite wines (although it's hard to find), La Violette makes a rich, sexy, yet always elegant and seamless style of Pomerol. Their 2019 Château La Violette is deep purple-hued and offers an incredible perfume of blue fruits, iron, tobacco, spice box, flowers, and loamy earth. Full-bodied on the

palate, it shows the pure, elegant style of the vintage, has beautiful tannins, perfect balance, and a great, great finish. There's lots of creamy background oak that needs time to integrate, but this is another remarkable release from this team. Give it a few years and enjoy over the following 20-25. (Jeb Dunnuck, millésime 2019, noté 98/100)

Very deep purple-black colored, the 2019 La Violette flaunts a stunning nose of Black Forest cake, red roses, blueberry preserves and prunes with hints of black tea, cinnamon toast, Sichuan pepper and forest floor. Medium to full-bodied, the palate is beautifully poised with firm, ripe tannins and lovely freshness supporting the fragrant black fruit layers, finishing long and spicy. (Guide Parker, millésime 2019, noté 94-96/100)

Accents aromatiques très nobles où violette, aubépine et rose poivrée se mêlent de la plus belle des façons. Sa consistance de taffetas, satinée, fondante avec un fruité très frais se révèle merveilleuse. Persistance baroque unique sur l'appellation. Un coup de cœur ! (Bettane & Desseauve, millésime 2019, noté 98/100)

La presse spécialisée en parle

Henri Parent continue avec brio le travail de sa mère Catherine Péré-Vergé (ex-directrice de cristal d'Arc) qui avait réveillé ce joyau d'1,80 hectare situé au cœur du célèbre plateau de Pomerol. La partie œnologique est assurée par Michel Rolland. Exubérant dans sa suavité, ce cru rayonne en bouche par sa sensualité incomparable. La fulgurance aromatique est exceptionnelle : fruits rouges et fleurs se mêlent de la façon la plus harmonieuse avec une touche d'épices. Un style irrésistible récompensé d'une cinquième étoile. (Bettane & Desseauve, producteur exceptionnel qui représente le sommet absolu de la qualité, noté 5*/5)

Cette petite propriété au terroir de rêve, en plein cœur du plateau de Pomerol, doit sa résurrection à la regrettée Catherine Péré-Vergé, également propriétaire à Pomerol des châteaux Le Gay et Montviel. Elle en avait fait un véritable laboratoire de vinification, poussant très loin le souci de chaque détail : rendements très bas, égrainage des raisins à la main, vinification intégrale en barrique. Il en résulte un vin de haute couture, pur merlot, qui va chercher sa séduction langoureuse très loin dans la maturité, et dont la production s'avère malheureusement confidentielle. L'aventure continue et La Violette n'a pas fini de charmer les amateurs chanceux qui pourront y accéder. La qualité des derniers millésimes, qui manifestent un surcroît de tenue et d'autorité dans la structure sans abandonner une once de volupté, justifie l'attribution d'une deuxième étoile. Plus que jamais, La Violette offre une expérience unique à Pomerol.

Les vins : le contact du 2018 est sensuel, caressant, ludique, presque décadent mais sans lourdeur. Les tonalités sont enjôleuses, allant de la confiture de lait à la violette confite en passant par la crème brûlée, le piment rôti et le coulis de framboise... Dans la même veine extravertie, unique, 2019 livre un corps suave, enrobé mais sans donner à aucun moment l'impression d'être flasque ; la tension dynamique de la bouche est bien là, électrisant les saveurs confites, orientales, déjà un peu truffées. Ce vin est un festin, il y a dans ses couleurs à la fois du Delacroix et du Gustave Moreau ! (RVF, grand domaine doté de terroirs fabuleux, incontournable, noté 2*/3)

Caractéristiques

- **Note affichée sur vignette** : 98/100 note Jeb Dunnuck
- **note guide Parker** : 94-96/100
- **note Bettane** : 98/100
- **note Jeb Dunnuck** : 98/100
- **Cépage** : 100% merlot, vignes d'avant 1956

- **Terroir** : La propriété de 1,8 hectares se situe sur le plateau de Pomerol entre Trotanoy et Le Pin. Sol argilo-graveleux.
- **Vignoble** : Selon la maturité, les raisins sont vendangés en 2 ou 3 passages. Les raisins sont égrainés à la main et microvinifiés directement en barriques neuves, sans être foulés. Rendements 20 hl/ha, production de 4800 bouteilles
- **Viticulture** : Agriculture très raisonnée (lutte raisonnée)
- **Millésime** : 2019
- **Période de consommation** : à boire entre 2025 et 2045
- **Alcool** : 14,5% vol.
- **Service** : 16 à 18°C, carafes dans sa jeunesse