Château LE GAY, Pomerol 2020

75 cl Rouge Bordeaux



La note by Christian Walter

96-97/100

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'Evangile, 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

So much black mushroom to the dark fruit, such as blackberries and brambleberries. Extremely aromatic. Full-bodied, yet refined and polished, with lovely tannins and fantastic typicity and complexity. It's so multidimensional and structured, yet there's a weightless character and personality to it. Thought-provoking and sophisticated. Real Pomerol. Drink after 2028, but a great experience already. (James Suckling, millésime 2020, noté 98/100)

A surprisingly up-front, soft, almost mid-weight effort from this château, the 2020 Château Le Gay offers a pretty perfume of both red and black fruits as well as loads of flowers, spice, leafy herbs, and incense. Medium-bodied, balanced, and elegant on the palate, it has polished tannins, terrific balance, sweet oak, and outstanding length. This exceedingly elegant, seamless beauty lacks the density and concentration of the top wines in the vintage but is nevertheless a gorgeous, classic Pomerol that will evolve for two decades. (Jeb Dunnuck, millésime 2020, noté 94/100)

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 Jeb Dunnuck :** 94/100
- **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.
- **Elevage :** Les mêmes barriques de chêne français utilisées pour la microvinification accueillent le vin pendant 18 mois pour la fermentation malolactique et l'élevage.
- **Millésime :** 2020
- **Consommation :** à boire entre 2026 et 2040
- **Alcool :** 14,5% vol.
- **Service :** 16 à 18°C, carafer dans sa jeunesse