

Château LA VIOLETTE, Pomerol 2020

75 cl Rouge Bordeaux AOC Pomerol



La note by Christian Walter 98-99/100

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

En nette progression par rapport au Le Gay, le Château La Violette 2020 dévoile une robe pourpre éclatante et un bouquet époustouflant de cerise noire pure et de fruits ressemblant à du cassis, soutenus par des notes complexes de fer, de violette, de terre glaiseuse et de tabac fumé. La bouche corsée n'est pas massive, mais elle est parfaitement équilibrée. Elle présente une texture étagée, élégante et homogène, des tanins ultrafins et une très belle finale. Exemple incroyable de richesse alliée à l'élégance, ce magnifique Pomerol ne mérite que 3 à 5 ans de vieillissement en bouteille et évoluera pendant plus de 30 ans s'il est bien conservé. C'est un vin incroyable. (Jeb Dunnuck, millésime 2019, noté 98/100)

A solid step up over the Le Gay, the 2020 Château La Violette reveals a vivid purple hue to go with a jaw-droppingly good bouquet of pure black cherry and cassis-like fruits supported by complex notions of iron, violets, loamy earth, and smoked tobacco. Full-bodied on the palate, it's not massive yet is flawlessly

balanced, has a layered, elegant, seamless mouthfeel, ultra-fine tannins, and a great, great finish. An incredible example of richness paired with elegance, this gorgeous Pomerol deserves just 3-5 years of bottle age and will evolve for upwards of 30 years if well stored. It's an incredible wine. (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 & Desseuve, 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 & Desseuve, 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 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** : 2020
- **Période de consommation** : à boire entre 2026 et 2046
- **Alcool** : 14,5% vol.
- **Service** : 16 à 18°C, carafes dans sa jeunesse