

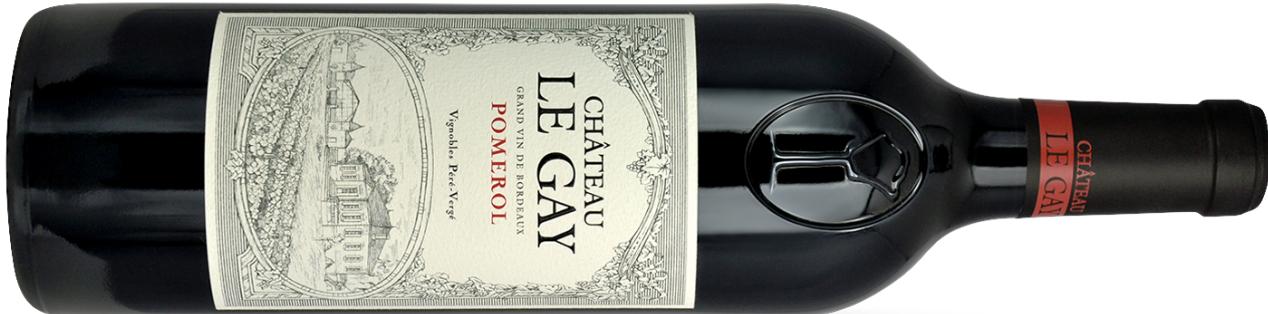


LE MEILLEUR DU VIN

Vins d'auteurs, biodynamie, nature, aux meilleurs prix

Château LE GAY, Pomerol 2022

75 cl Rouge Bordeaux



La note Le Meilleur Du Vin

96/100

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

En progression par rapport au 2020, le Château Le Gay 2022 apporte plus de richesse et de profondeur et présente un superbe nez de fruits rouges et noirs, d'encens fleuri, d'épices à cuire et de terre brûlée. Mi-corsé à corsé, joliment texturé et équilibré, il brille par la pureté de son fruit et ses tanins soyeux. Il devrait avoir une certaine accessibilité précoce tout en évoluant pendant des décennies. (Jeb Dunnuck, millésime 2022, noté 94-96/100)

A step up over the 2020, the 2022 Château Le Gay brings more richness and depth and has a great nose of red and black fruits, flowery incense, baking spices, and scorched earth. Medium to full-bodied, nicely textured, and balanced, it shines for its purity of fruit as well its silky tannins. This should have some early accessibility yet still evolve for decades. (Jeb Dunnuck, millésime 2022, noté 94-96/100)

Un Le Gay juteux et raffiné avec un corps plein et des tannins joliment fondus dans le vin. Fruits noirs, chocolat et épices. Finale savoureuse. (James Suckling, millésime 2022, noté 96-97/100)

A juicy and polished Le Gay with full body and tannins which are nicely melted into the wine. Dark berry, chocolate and spice character. Savory finish. (James Suckling, millésime 2022, noté 96-97/100)

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 :** 96-97/100 note James Suckling
- **note Jeb Dunnuck :** 94-96/100
- **note James Suckling :** 96-97/100
- **Cépage :** 90% merlot, 10% cabernet franc
- **Appellation principale :** Pomerol
- **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 :** 2022

- **Période de consommation** : à boire entre 2026 et 2045
- **Alcool** : 14,5% vol.
- **Service** : 16 à 18°C, carafer dans sa jeunesse