

ENCLOS TOURMALINE Pomerol



Enclos Tourmaline est situé au point culminant du célèbre plateau de la plus petite appellation du vignoble Bordelais : Pomerol. La propriété a été acquise par Peter Kwok et son fils Howard en 2012. Le premier millésime produira un peu moins de 1 000 bouteilles. Enclos Tourmaline est élaboré uniquement lors des grands millésimes, ainsi aucune bouteille ne fut produite en 2013.

A l'image de la Tourmaline, pierre précieuse aux multiples couleurs et nuances (rose, rouge, jaune, brun, vert, bleu, violet, noir, incolore ou même polychrome), notre domaine fait écho à une multiplicité de terroirs d'excellence à Pomerol.

Ce cru est issu de trois parcelles d'exception : trois terroirs différents mais complémentaires.

Le soin apporté à la vigne ne se refléchit plus à la parcelle mais au pied, en effet chaque grappe bénéficie au quotidien d'une attention particulière.

Le chai, rénové en 2016 et au cœur des plus Grands Crus de l'appellation, nous offre une vue incroyable sur ce plateau magique de Pomerol.

En 2015 cette cuvée presque confidentielle 100% Merlot nous a offert une production de seulement 3 000 bouteilles.

Enclos Tourmaline est conditionné en caisse bois unitaire ou de trois bouteilles.

Conscients de l'héritage qualitatif et prestigieux de nos voisins, nous nous devons d'être en harmonie avec ces grands terroirs.

ENCLOS TOURMALINE 2015 - FACTS

SUPERFICIE	1 hectare
ASSEMBLAGE	100% Merlot
SOLS	Argile Bleu et Graves

VINIFICATION

Les raisins récoltés sont minutieusement triés les uns après les autres et sont acheminés directement en barriques pour une vinification intégrale de la totalité de la récolte. Les barriques neuves ou d'un vin utilisés pour les fermentations sont assemblés à partir de douelles de chêne français des forêts de Tronçais et de Jupilles séchés 48 mois et légèrement toastés par une chauffe douce. Une fois entonnés, les raisins font une macération pré-fermentaire à froid.

Après quelques jours les fermentations débutent. La gestion optimale des températures (de 10 à 30 °C) permet de faciliter l'extraction et la cinétique fermentaire. Durant la fermentation alcoolique, les pigeages et la rotation des barriques réalisées plusieurs fois dans la journée sont nos seuls outils / moyens pour une extraction précise, lente et douce.

ELEVAGE	100% barriques neuves - pendant 15 mois
----------------	---

PRODUCTION	3 000 bouteilles
-------------------	------------------

DEGUSTATION

Enclos Tourmaline est d'une couleur très profonde presque noire.

A l'image de la couleur le vin est puissant et concentré mais d'une grande pureté. Nez de confiture de fraise, de cerise noire, de crème de cassis enrobé d'épices et de légères notes de réglisse. A l'agitation viennent se mêler à cette palette de fruits des arômes de fleurs comme la violette. Harmonie et élégance.

En bouche la structure est à la fois fraîche et complexe. L'attaque est veloutée avec une certaine sucrosité. En milieu de bouche le vin prend de l'ampleur et devient de plus en plus généreux. La sensation de chair de fruits rouges mûrs est présente de bout en bout. Les tannins déjà délicats se mettent en place progressivement pour devenir droits et soyeux. La finale longue est gourmande et onctueuse signature des grands Crus de Pomerol.

Après avoir reposé son verre, les impressions d'harmonie, d'équilibre et d'élégance persistent dans l'esprit...



ENCLOS
TOURMALINE
Pomerol

REVUE DE PRESSE

THE WINE ADVOCATE - 95

« Produced from 100% Merlot that was fermented entirely in French oak barriques, 100% new, and aged for 20 months, the 2015 Enclos Tourmaline is medium to deep garnet-purple in color with a nose of crushed blackberries and black cherries with touches of dried herbs, underbrush and cedar plus wafts of menthol, pencil lead and dried lavender. Full-bodied in the mouth with fantastic delineation and sporting wonderful purity, it has concentrated, tightly wound, crunchy black fruit and savory layers and a firm frame of grainy tannins, finishing long with a perfumed lift. » *Lisa Perotti Brown February 2018*

JAMES SUCKLING - 98

« Aromas of decadent leaves, dark berries, blueberries and blackberries. Truffle and mushroom undertones. Full-bodied, round and very, very fine and focused. A great wine all around. Tiny production. Approachable now but best in 2022. » *James Suckling February 2018*

JEB DUNNUCK - 95

« From a tiny parcel of Merlot vines next to Clinet and made with the help of Michel Rolland, the 2015 Enclos Tourmaline is an elegant, medium to full-bodied effort offering impressive amounts of blackberry, blueberry and cassis fruits, lots of scorched earth and chocolate aromas, as well as a distinct floral character. It's on the palate where this really shines and this ripe, downright sexy beast of a Pomerol maintains a terrific sense of freshness and purity that keeps you coming back to the glass. Count me in as a fan and it should continue to dish out an incredible amount of pleasure for two decades. Tasted twice. » *Jeb Dunnuck November 2017*

THE WINE CELLAR INSIDER - JEFF LEVE - 95

« While this was good in barrel, it is a knockout in bottle. The fruit is pure silk in texture. The plummy fruits are perfectly ripe giving you a blend of sweetness, freshness and polish. The opulent wine leaves with a blast of Chocolate, smoke and cherries in the finish.

Read more at: <https://www.thewinecellarinsider.com/search-wine-tasting-notes/?szSearch=Enclos%20Tourmaline> » *Jeff Leve May 2018*

ANTONIO GALLONI - 91

« A massive, powerful wine, the 2015 Enclos Tourmaline sits on the edge of overripeness, and yet there is just enough balance to keep the wine on course. To be sure, this is an extroverted, flamboyant style. The black cherry, plum, chocolate, licorice and leather flavors are all amped up in this sumptuous Saint-Émilion. » *Antonio Galloni February 2018*



VIGNOBLES K : CHATEAU TOUR SAINT CHRISTOPHE - ENCLOS TOURMALINE - CHATEAU HAUT-BRISSON - CHATEAU LA PATACHE - ENCLOS DE VIAUD

1 lieu-dit Cassevert 33330 Saint Christophe des Bardes, France
Tel : +33 5 57 24 77 15 - Fax : +33 5 57 74 43 57 - contact@vignoblesk.com - www.vignoblesk.com