

# 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 2016 - FACTS

<b>SUPERFICIE</b>	1 hectare
<b>ASSEMBLAGE</b>	100% Merlot
<b>SOLS</b>	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.

<b>ELEVAGE</b>	100% barriques neuves - pendant 15 mois
----------------	---

<b>PRODUCTION</b>	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

**JAMES SUCKLING - 98**

« This has very fresh, lively and attractive wet earth and hints of black truffle and violets. The palate has a very deep, plush and velvety texture with a very fresh and fluid tannin structure, carrying long and fresh. The tannins build on the palate. Blue fruit abounds here, full of pleasure and promise. Try from 2023..» *James Suckling February 2019*

**THE WINE ADVOCATE - 96+**

« The 2016 Enclos Tourmaline was fermented entirely in 100% new 225-liter French oak barrels and it was aged for 20 months. Deep garnet-purple colored, it features baked plums, Black Forest cake and exotic spices with cigar box and menthol. The palate is medium to full-bodied, firm, grainy and fresh with great muscle in the mid-palate, finishing long and spicy. 250 cases produced.» *Lisa Perrotti-Brown November 2018*

**JEB DUNNUCK - 94**

« This incredibly beautiful estate was purchased by Peter Kwok, a Hong Kong-based financier, in 2012. The estate covers a tiny 6,5 hectares (some terraced) just down from Château Barde-Haut, and it remains one of the hidden gems in just about every vintage. The 2016 Château Tour Saint Christophe is another winner. Composed of 80% Merlot and 20% Cabernet Franc that spent 18 months in 40% new French oak, this concentrated, structured 2016 is one for the cellar. It offers a deep ruby/purple color and a powerful array of black fruits, graphite, and earthy minerality as well as a hint of salinity and spring flowers. It has fine tannins (but plenty of them), beautiful balance, and a straight, focused texture, all pointing to the cellar being your friend. Hide bottles of 4-5 years and enjoy over the following 15-20. Tasted twice.» *James Suckling February 2019*

**VINOUS - 94**

« The 2016 Enclos Tourmaline, from vines opposite the original winery at Clinet, has a pure, perfumed bouquet of black cherries, blueberry and truffle aromas that retain impressive delineation. The palate is well balanced with fine tannin, very fine acidity and a surprisingly elegant, almost languorous finish that I find appealing. This is a superb Pomerol that will give 20 years of drinking pleasure. » *Neal Martin January 2019*

**THE WINE CELLAR INSIDER - JEFF LEVE - 95**

« Produced from 100% Merlot and completely vinified in barrel, the wine shows a deep intensity of color. Intense floral notes combined with black raspberries, plum and earth with the right of chocolate in the finish, giving the wine more of a fat, sensuous, opulent nature. The fruits are sweet, with a strong sense of purity, freshness and energy. Open and expressive, this vintage shows the wine is a vintage on the upswing. The harvest took place October 4 and October 5. The wine reached 14.5% alcohol with a pH of 3.8. » *Jeff Leve April 2017*



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](http://www.vignoblesk.com)