

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 2017 - 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	2 000 bouteilles
-------------------	------------------

DEGUSTATION

Mélange de fruits frais et mûrs, un perception truffée qui exprime la générosité du terroir de Pomerol.

Beaucoup de puissance et de velouté.

Finale élégante et gourmande



ENCLOS
TOURMALINE
Pomerol

REVUE DE PRESSE

JAMES SUCKLING - 95-96

«This is very structured and dense with ripe tannins and an encompassing mouthfeel for the vintage. Full-bodied, layered and rich. Beautiful fruit and intensity. Only 2,500 bottles made.» *James Suckling April 2017*

THE WINE ADVOCATE - 92+

« Deep garnet-purple colored, the 2017 Enclos Tourmaline bursts from the glass with notes of plum pudding, baked blackberries and Black Forest cake plus hints of pencil lead, tar and new leather. Medium to full-bodied, the palate is laden with dried black berries and spicy layers, framed by chewy tannins, finishing a little firm and yet with lovely freshness. Give it a good 2-4 years in bottles and drink it over the next 12-15+.» *Lisa Perotti-Brown March 2020*

VINOUS ANTONIO GALLONI - 93

« A big, powerful wine, Enclos Tourmaline races across the palate with inky dark plum, chocolate, spice, licorice and new oak. All the elements meld together in a rich, sensual Pomerol loaded with personality. Readers should expect a rich, potent style.» - *Neal Martin February 2020*

NEAL MARTIN - 91

« The 2017 Enclos Tourmaline was cropped at 35hl/ha and saw no SO2 during fermentation. It maintains that ostentatious bouquet that I noticed from barrel with quite precocious black cherries and blueberries on the nose. Lush and slightly heady in style, it will appease to readers who seek hedonistic Pomerols. Thankfully the palate shows a modicum of restraint and whilst the 2017 does not quite match the 2015 or 2016, it displays an intensity, perhaps even a hubris, that ensures that it sticks its head above its peers. Very fine. » - *Neal Martin February 2020*

JEB DUNNUCK - 94+

« One of the riper, more powerful wines in the vintage, the 2017 Enclos Tourmaline boasts a deep purple color as well as a monster bouquet of blackberries, blueberries, plums, roasted herbs, and candied violets. Structured, tannic, full-bodied, and in need of a solid 4-5 years (or more) of bottle age, it should be one of the longer-lived wines in the vintage from Pomerol. This cuvee comes from a miniscule one-hectare plot, just beside Chateau Clinet, that prior to 2012 belonged to Chateau La Patache. It was purchased in 2012 by Hong Kong financier Peter Kwok and it's been up with the top wines of the vintage ever since. The wine is always 100% Merlot, aged 20 months all in new barrels, and it hit 14,5% natural alcohol. There are a tiny 2,000 bottles produced.» *Jeb Duncuk February 2020*

THE WINE CELLAR INSIDER - JEFF LEVE - 95

“Dark in color, the wine is rich, supple, lush and ripe. The tannins are silky, the wine is full bodied and there is a depth of flavor here. It is easy to sense with all the dark black cherries, plums, and dark cocoa. You can drink this young, while waiting for the 2015 and 2016 to come around. But 3-5 years in the cellar is going to add a lot more character to the wine. That is if you can wait that long! The wine was made from 100% Merlot. - *Jeff Leve April 2017*

