

CHÂTEAU PONTET-CANET

GRAND CRU CLASSÉ EN 1855



2010



A Bordeaux, chaque année est unique et ne ressemble vraiment à aucune autre. Comme tout enfant, le vin a deux parents : un père-terroir et une mère-année. Il sera un peu des deux mais il devra surtout être lui-même.

Le début de saison fut légèrement tardif. Puis, un temps instable pendant la floraison a favorisé la coulure, ce qui a réduit le nombre de fruits, particulièrement sur les vieilles parcelles de Merlot. Enfin, le soleil et la sécheresse ont dominé jusqu'aux vendanges, laissant présager un grand millésime. L'utilisation des chevaux de trait a connu une évolution significative. Nous sommes passés de 7 à 24 ha, dédiés à la traction animale sans aucune intervention du tracteur.

Les vinifications, réduites chez nous à l'essentiel, ont rappelé qu'un grand vin se fait avant tout à la vigne.

Ce 2010, fruit de notre démarche de viticulture biologique et biodynamique, bénéficie de cette double certification ; un cas unique parmi les Grands Crus Classés du Médoc.

Dégustation

Couleur d'un pourpre tirant sur le noir.

Le nez très complexe possède un caractère vibrant où dominant entre autres, des notes de violette, de mûre, de groseille et de cerise.

La bouche possède une structure d'une droiture et d'une longueur impressionnantes. Fruité rayonnant, fraîcheur exquise, matière chatoyante, tanins nobles définissent ce millésime dont beaucoup ont salué la réussite.

Le vin, délié et gracieux, laisse le long souvenir d'un plaisir accompli.

Sûrement le plus grand Pontet-Canet de l'ère moderne et premier millésime certifié bio et biodynamique à 100 % !

Chiffres

Vendanges : du 29 septembre au 17 octobre

Assemblage : 65 % Cabernet Sauvignon - 30 % Merlot

4 % Cabernet Franc - 1 % Petit Verdot

Degré : 14.5°