

CHÂTEAU
PONTET-CANET
GRAND CRU CLASSÉ EN 1855



2011



Le printemps arrivé tôt a suggéré à la vigne de pousser avec ardeur. Ces conditions chaudes et sèches ont donné le sourire aux vignerons en rendant les maladies très discrètes et l'espoir d'une vendange précoce ; ce qui est souvent gage d'un très bon millésime.

La fleur intervenue particulièrement tôt, vers la mi-mai, s'est déroulée dans des conditions très sèches ; ce qui a souvent engendré des grappes peu fournies et des baies petites. Puis, la nature a changé ses plans et nous a envoyé un été en demi-teinte ; avec l'espoir de retrouver un vrai millésime bordelais, mûr mais frais et équilibré. Quelques pluies tout au long du mois de septembre ont fait redouter une dégradation de l'état sanitaire des grappes. Heureusement, un été indien opportun a stabilisé la situation.

Certes, il aura fallu trier les grappes mais nos installations munies de deux lignes de réception de vendange sont prévues et dimensionnées à cette fin. A la fin, il est resté dans les cuves une récolte à la fois impeccablement saine et totalement mûre. Comme les années précédentes, les extractions ont été particulièrement faciles.

De façon plus anecdotique, plus de la moitié de la récolte est arrivée au chai grâce à nos chevaux de trait qui, le reste de l'année, couvrent une part de plus en plus grande du domaine.

Dégustation

Couleur très profonde. Le nez frais est d'une pureté incroyable, mêlant agréablement minéralité, fruits et fleurs. Energique et doté d'une matière fabuleuse, il propose une bouche d'un équilibre souverain, avec un éclat magique et un toucher de taffetas. Fruit, tanins, acidité se fondent harmonieusement. La rencontre magique d'un grand terroir et de la biodynamie. Un nouveau chef-d'œuvre !

Chiffres

Vendanges : du 15 au 29 septembre

Assemblage : 60 % Cabernet Sauvignon - 35 % Merlot

4 % Cabernet Franc - 1 % Petit Verdot

Degré : 13.5°