

CHÂTEAU
PONTET-CANET
GRAND CRU CLASSÉ EN 1855



2017



Les derniers millésimes en “ 7 ” se sont révélés pluvieux à Bordeaux. Pourtant, cette année c’est la gelée durant une nuit glaciale de la fin avril qui a marqué le millésime.

Heureusement, l’estuaire de la Gironde a protégé les vignobles des grandes appellations médocaines. Nos pertes furent donc mineures.

Puis c’est un temps très favorable à la vigne qui s’est installé durant toute la saison ou presque. Les fleurs de la mi-mai et les baies vérées du 7 juillet attestent de ces conditions favorables.

Malgré quelques pluies en septembre, l’état sanitaire est resté parfait jusqu’au moment de la maturité la plus optimale.

Pour le Merlot, nous avons débuté les vendanges le 18 septembre, puis 10 jours après, ce fut le tour du Cabernet Sauvignon, suivi du Cabernet Franc et du Petit Verdot.

Cette année aura vu l’arrivée d’un nouveau cuvier constitué de 32 cuves en béton de 40 hl. Il permet d’accéder à un véritable retour vers l’essentiel, avec la mise en cuve puis la vinification sans machine et sans bruit, uniquement à la main de l’homme.

Dégustation

La robe est pourpre, brillante et profonde.

Le nez frais révèle un équilibre élégant de notes fruitées, florales et minérales.

La bouche est marquée par une très grande harmonie, une structure tannique d’une grande finesse, associée à une profondeur et une longueur réconfortante.

Un très beau vin.

Chiffres

Vendanges : du 18 septembre au 4 octobre

Assemblage : 64 % Cabernet Sauvignon - 30 % Merlot

4 % Cabernet Franc - 2 % Petit Verdot

Degré : 13°