

CHÂTEAU
PONTET-CANET
GRAND CRU CLASSÉ EN 1855



2004

Une des caractéristiques principales de l'année 2004 réside dans la grande sécheresse que nous avons eue. Les chiffres sont éloquentes : 17 % d'eau en moins par rapport à 2003 et 27 % par rapport à 1990 !

Cependant, quelques pluies mal venues dans l'été ont fait grossir les baies d'une récolte déjà généreuse.

Les vendanges vertes ont pris toute leur signification en 2004.

Le premier passage de juillet a dû être suivi d'un deuxième en août pour rectifier les largesses de la nature.

Enfin, début septembre, les grappes incomplètement mûres furent mises à terre par le personnel du domaine.

Les vendanges ont commencé le dernier jour de septembre. La connaissance de plus en plus fine que nous avons du vignoble ainsi que la confiance que nous lui témoignons ont seules guidé le planning de récolte.

Dégustation

Robe très profonde, presque opaque.

Nez très intense, épicé, complexe et raffiné, dans lequel se mêlent des fruits rouges et noirs (mûres, cerises griottes,...) mais aussi des notes de réglisse, de café et de vanille.

En bouche, l'attaque est pleine. L'évolution est à la fois longue et savoureuse. La finale aux longs tanins juteux porte l'empreinte inimitable d'un grand Pauillac. Les arômes de bouche sont très persistants.

C'est vraiment un très grand vin.

Chiffres

Vendanges : du 30 septembre au 18 octobre

Assemblage : 65 % Cabernet Sauvignon - 29 % Merlot

4 % Cabernet Franc - 2 % Petit Verdot

Degré : 13°