

CHÂTEAU  
PONTET-CANET  
GRAND CRU CLASSÉ EN 1855



## 2005

---



Le millésime 2005 restera avant tout celui de la grande sécheresse. La floraison est intervenue fin mai.

Cette année, le suivi des degrés potentiels était tout simplement anecdotique puisque les concentrations en sucres sont à faire figurer dans les annales de la viticulture bordelaise. Par contre, les moûts étaient dotés de très bonnes acidités malgré des degrés élevés.

Les vendanges ont débuté le 26 septembre pour les Merlots avec une seule équipe de vendangeurs pour pouvoir suivre l'évolution de la parfaite maturité des différents terroirs.

La récolte des Cabernets a commencé le 3 octobre avec les 160 vendangeurs extérieurs. Nous avons fini les vendanges le 10 octobre dans l'optimisme général.

Les nouvelles cuves en béton de petite taille ont été une aide très précieuse dans notre politique de sélection encore plus ambitieuse.

L'association " tanin d'anthologie - degré élevé - belle acidité " constitue sûrement la principale caractéristique du vin de 2005.

De ce fait, il y a peu de millésimes ayant eu de telles caractéristiques à Bordeaux aux cours des dernières décennies et même de tout le 20<sup>ème</sup> siècle. Rares sont les millésimes qui peuvent supporter une telle comparaison. 1945 semble être un de ceux-là.

## Dégustation

---

Couleur très intense.

Le nez très intense, marqué par des notes de cerise, mûre et groseille ainsi que des touches de vanille, réglisse et cèdre.

En bouche, l'attaque est pleine et les tanins d'une très grande douceur. La finale qui ne dénote aucune agressivité, est marquée par une grande longueur.

## Chiffres

---

Vendanges : 26 septembre au 10 octobre

Assemblage : 70 % Cabernet Sauvignon - 25 % Merlot

3 % Cabernet Franc - 2 % Petit Verdot

Degré : 13°