

CHÂTEAU  
PONTET-CANET  
GRAND CRU CLASSÉ EN 1855



## 2006

---

Après une fin d'hiver pluvieuse, un temps sec et chaud s'est installé de façon durable sur la région. La floraison laissait entrevoir une récolte de précocité moyenne, aux environs du 20-25 septembre.

La véraison, débutée tôt, s'est ensuite étalée en raison du temps instable sur une partie du mois d'août.

Les conditions sèches et très chaudes sont ensuite revenues au début septembre, permettant tous les espoirs pour cette récolte presque mûre et portée avec passion depuis la dernière vendange. Mais, l'arrivée des orages le 10 septembre nous a amenés à fixer la date des vendanges un peu plus tôt que prévu c'est-à-dire le 19 pour les Merlots.

Puis, avec le retour du beau temps, il a été décidé de faire une pause dans la récolte et d'effeuiller l'intégralité de nos Cabernets.

Cette décision fut bonne et permit aux grappes de profiter de ces quelques jours du soleil pour parfaire leurs tanins.

## Dégustation

---

Couleur très intense.

Le nez très intense, avant tout dominé par les notes fruitées et une grande minéralité.

L'apport de l'élevage donne une touche de complexité supplémentaire.

En bouche, l'attaque est pleine. La structure tannique est présente avec des tanins très soyeux.

La finale est longue et savoureuse.

## Chiffres

---

Vendanges : du 19 septembre au 4 octobre

Assemblage : 62 % Cabernet Sauvignon - 33 % Merlot

3 % Cabernet Franc - 2 % Petit Verdot

Degré : 13°