CHÂTEAU

PONTET-CANET

GRAND CRU CLASSÉ EN 1855

2013

Un printemps froid et humide a accompagné la vigne au début de son cycle. La floraison est donc intervenue tardivement, c'est-à-dire au début du mois de juin, avec un climat particulièrement défavorable. Un fort taux de coulure a été très vite constaté ; particulièrement sur le Merlot.

Nous travaillons aussi sur le long terme pour avoir des rendements uniquement issus de l'équilibre naturel des ceps. C'est un choix extrême qui contribue à produire année après année des vins profonds, sincères et vibrants. En 2013, cette politique nous a sûrement plus exposés que d'autres à la chute des rendements. C'est ainsi. Il faut l'accepter car c'est le prix à payer pour accéder à des vins porteurs d'émotion. Heureusement, le soleil est revenu début juillet et cela jusqu'à la mi-septembre pratiquement sans pluie.

Quand la nature a décidé de s'orienter à la pluie, vers la fin septembre, nos raisins étaient " bons à prendre " selon l'expression locale. On a donc débuté sans hâte la récolte le 30 septembre pour terminer les vendanges le 10 octobre. C'est de loin la plus petite récolte en volume qu'a produit le domaine depuis très longtemps.

Bientôt, les péripéties de l'année seront très vite oubliées. L'histoire ne retient que la qualité du vin.

Dégustation

La robe a une belle intensité.

Le nez mêle des fruits d'une grande précision à des notes minérales.

En bouche, l'équilibre est magistral avec des tanins d'une exceptionnelle finesse. Une structure en dentelle tout en étant très dense en bouche. D'une superbe complexité, avec une palette de saveurs inédites, il se révèle suave et surtout très persistant. Il ira très loin ! Un grand vin, c'est-à-dire un vin d'émotion.

Chiffres

Vendanges : du **30 septembre au 10 octobre**

Assemblage : **65 % Cabernet Sauvignon - 30 % Merlot**

4 % Cabernet Franc - 1 % Petit Verdot

Degré : **13°**