

CHÂTEAU
PONTET-CANET
GRAND CRU CLASSÉ EN 1855



2001



Après un hiver dont l'impressionnante pluviométrie restera dans les annales, la vigne a bénéficié durant son cycle végétatif de conditions météorologiques plutôt sèches. Les températures sont quant à elles restées à un niveau moyen, ce qui a décalé les vendanges d'une semaine par rapport à l'an dernier.

Notre philosophie de "qualité totale" s'est encore plus affirmée que par le passé, puisque c'est le microclimat de chaque grappe qui guide désormais tout le travail réalisé dans le vignoble. La recherche d'une faible vigueur, commencée il y a plusieurs années, porte désormais pleinement ses fruits. La suppression systématique des contre-bourgeons complète bien le travail méticuleux des vignerons durant la taille. L'effeuillage précoce sur les deux faces met les grappes dans des conditions parfaites pour la maturation. Par la suite, les vendanges vertes ne consistent plus qu'à une "rectification" de la charge et du positionnement de grappes les unes par rapport aux autres. C'est un travail d'orfèvre généralisé à tous les ceps du vignoble et qui représente 8 000 heures de travail (hors effeuillage), soit deux fois plus d'heures qu'il y a deux ans.

Dans ces conditions, la date de récolte n'a pratiquement pas été influencée par les quelques pluies de fin septembre et début octobre.

Les Merlots ont été récoltés avec 30 % des effectifs. Une des deux équipes a été arrêtée avant la fin des vendanges du Cabernet Sauvignon pour profiter au maximum du véritable été indien qui s'était installé sur la région.

Dégustation

Couleur rubis intense. Nez complexe de fruits rouges et noirs bien équilibré par des notes de vanille, réglisse. Après une attaque pleine, les tanins d'une grande finesse laissent apparaître la grandeur du terroir. La bouche, très savoureuse est caractérisée par une structure puissante, pleine et longue. Les arômes de bouche confirment le potentiel aromatique de ce vin. Un vin de grande garde.

Chiffres

Vendanges : du 1^{er} au 15 octobre

Assemblage : 65 % Cabernet Sauvignon - 29 % Merlot

5,5 % Cabernet Franc - 0,5 % Petit Verdot

Degré : 13°