

CHÂTEAU  
**PONTET-CANET**  
GRAND CRU CLASSÉ EN 1855



## 2012

---



L'hiver s'est voulu particulièrement doux. Puis, au printemps, c'est la pluie qui s'est invitée. Des précipitations nombreuses et souvent importantes ont accompagné les premiers mois du cycle végétatif de la vigne. La floraison, intervenue assez tardivement, a surtout été marquée par son étalement dans le temps.

Heureusement, le soleil revient toujours. Ce fut le cas à partir de la mi-juillet avec un été chaud et particulièrement sec. Ces conditions favorables se sont maintenues jusqu'à l'arrivée de l'automne et ont permis de réduire l'hétérogénéité due à la longue floraison.

Enfin, un nouveau revirement météorologique a apporté beaucoup de pluies à seulement quelques jours de la récolte des premiers raisins de Merlot. Nous avons anticipé la possibilité de vendanges pluvieuses en nous équipant d'une troisième ligne de réception de vendange. L'idéal eût été de ne pas avoir de pluie. Mais, moyennant la nécessité de trier ponctuellement, seuls des raisins parfaitement mûrs sont entrés dans les cuves.

## Dégustation

---

Couleur brillante profonde.

Le nez complexe mêle des notes de fruits noirs, graphite, épices.

La structure en bouche est particulièrement dense et longue avec des tanins ciselés d'une incroyable précision.

Un 2012 d'une pureté et d'une énergie remarquables, avec un fruit et un éclat fantastiques qui le portent au sommet.

Pour la première fois, Pontet-Canet élève près d'un tiers de la récolte en amphores en béton.

## Chiffres

---

Vendanges : du 4 au 17 octobre

Assemblage : 65 % Cabernet Sauvignon - 30 % Merlot

4 % Cabernet Franc - 1 % Petit Verdot

Degré : 13.5°