

CHÂTEAU
PONTET-CANET
GRAND CRU CLASSÉ EN 1855



2019



Après un hiver plutôt doux, les premières feuilles de vigne ont fait leur apparition dès le début du mois d'avril. Malgré un mois de mai marqué par un épisode polaire très inhabituel qui a freiné la croissance des rameaux durant quelques jours, la floraison s'est ensuite déroulée très rapidement et de manière homogène.

Puis l'été s'est installé, les premières baies se sont parées de couleur dès le 23 juillet et les quelques averses, tant attendues, ont permis un basculement rapide de la véraison à la fin du mois en très peu de temps. Les vendanges se sont donc profilées sous les meilleurs auspices avec des raisins au croquant généreux.

Dès le 23 septembre, sous un franc soleil, le Merlot a pu être récolté puis le Cabernet Franc à son tour. Les tout derniers jours du mois de septembre ont signé la "vraie" vendange médocaine avec l'arrivée des premières caquettes de Cabernet Sauvignon.

Le 10 octobre à midi, après la récolte du Petit Verdot, les sérateurs ont cessé de s'activer et le calme est revenu dans les vignes.

Dégustation

La robe séduit déjà par sa couleur, intensément sombre, aux reflets pourpres. Le nez ajoute à sa séduction : une complexité magique entre notes de graphite, de cèdre et fruits sauvages. La profondeur de bouche est soutenue par des tanins fondants et une belle acidité. La finale, aux accents délicatement fumés, surprend par sa longueur infinie. Avec ce millésime, Pontet-Canet révèle une nouvelle fois que la distinction naturelle est sa plus belle parure.

2019, assurément, une promesse de volupté pour tous les amateurs.

Chiffres

Vendanges : du 23 septembre au 10 octobre

Assemblage : 65 % Cabernet Sauvignon - 30 % Merlot

3 % Cabernet Franc - 2 % Petit Verdot

Degré : 13.5°