

CHÂTEAU
PONTET-CANET
GRAND CRU CLASSÉ EN 1855



2020



Après un hiver particulièrement doux, la saison viticole a commencé avec des mois de mars et d'avril remarquablement chauds (+ 2.25°C en moyenne), qui ont donc permis un débouillage avancé et franc de la vigne dès le 21 mars.

La saison fut d'abord marquée par d'importantes précipitations début mai puis du 23 mai au 20 juin juste après la floraison.

Par l'expérience acquise des millésimes précédents, nous avons accompagné nos vignes dans leur lutte contre le mildiou avec force, mobilisation et innovation. Les tisanes de prêle, les décoctions d'osier et de bourdaine cueillis sur le domaine, ont été appliquées au jour le jour par nos vignerons et ont permis de renforcer les défenses des vignes durant toute cette période critique et ainsi sauver la récolte.

La véraison marqua la fin de cette période délicate ; elle s'initia mi-juillet sous un soleil franc qui perdurera jusqu'aux vendanges, tout juste entrecoupé de violents orages début Aout.

Le 2020 aura été un millésime de challenge, relevé brillamment par notre nouveau directeur technique Mathieu Bessonnet.

Dégustation

La robe est profonde aux reflets violines.

Le nez, très expressif et aérien, s'ouvre sur des arômes de cassis, de pivoines et de réglisse.

La bouche est ample, pleine et crémeuse. L'acidité et les tanins se fondent, donnant toute sa verticalité au vin.

La finale, longue, est dominée par des arômes fumés, de fruits noirs et de menthe.

Chiffres

Vendanges : du 14 au 30 septembre

Assemblage : 60 % Cabernet Sauvignon - 32 % Merlot

4 % Cabernet Franc - 4 % Petit Verdot

Degré : 13.5°