

CHÂTEAU
PONTET-CANET
GRAND CRU CLASSÉ EN 1855



2002

Le millésime 2002 a été marqué par des conditions de culture sèche avec un été en demi-teinte. La floraison puis la maturation sont intervenues tardivement. Par contre, le mois de septembre, exceptionnellement chaud et sec, a permis des conditions de maturation exceptionnelles, particulièrement bénéfiques au Cabernet Sauvignon.

Les vendanges, commencées le 30 septembre ont permis la récolte du Merlot en une semaine avec 40 % des effectifs de vendangeurs. Puis le 7 octobre, la récolte des Cabernet a commencé, entrecoupée par la vendange du Petit Verdot, qui fut "saisi" à son optimum.

La fin de la récolte est intervenue le 14 octobre.

Sûrs de l'état sanitaire du vignoble, nous avons décidé de ne conserver que 50 % des troupes pour les derniers jours de vendange afin de profiter au maximum de la maturation. Les vinifications ont été marquées par des fermentations très lentes dues en parties à l'utilisation exclusive de levures naturelles et au remplissage par gravité des cuves en bois qui engendre une libération progressive des sucres.

Les extractions furent donc réalisées avec beaucoup de douceur ; ce qui a permis de libérer uniquement les meilleurs tanins et d'exprimer avec beaucoup plus de pureté les caractéristiques de chaque micro-terroir de la propriété.

La sélection des terroirs, la gestion séparée des vins de goutte et des différents lots de presse constitue un travail fastidieux qui permet, au moment des assemblages d'avoir toutes les potentialités du millésime et du vignoble. Les fermentations malo-lactiques se sont déroulées de façon régulière pour être terminées début décembre.

DÉGUSTATION

Robe profonde et dense. Le nez, pur et expressif, associe framboise, fraise et une touche mentholée, soulignées de légères notes fumées et résineuses. En bouche, le vin séduit par son énergie et sa droiture. Les arômes fruités, soutenus par des notes de cassis confit, s'accompagnent d'une trame fraîchement mentholée qui apporte de la complexité. La finale longue et poudrée est signe d'une grande élégance.

CHIFFRES

Vendanges : du 30 septembre au 14 octobre

Assemblage : 65 % Cabernet Sauvignon – 32 % Merlot

2 % Cabernet Franc – 1 % Petit Verdot

Degré : 13°

