

CHÂTEAU
PONTET-CANET
GRAND CRU CLASSÉ EN 1855



2003

Le millésime 2003 évoquera toujours le souvenir de la canicule estivale. La floraison intervenue dans la deuxième quinzaine de mai, laissait entrevoir des vendanges aux environs du 15-20 septembre. Les conditions météorologiques exceptionnelles du mois d'août ont un moment laissé penser que la date de récolte devait être avancée. Les informations les plus fantaisistes ont circulé à ce sujet. Cependant, avec la connaissance que nous avons de notre terroir ainsi que les dégustations de baies, le choix de la mi-septembre s'est imposé à nous. Les acidités sont restées proches de la norme, malgré des degrés potentiels élevés ; surtout dans les meilleurs terroirs et les parcelles les plus âgées. Le respect de bons équilibres, même dans les années compliquées, est toujours la signature d'un grand terroir.

DÉGUSTATION

Robe rubis éclatante et lumineuse. Le nez, solaire et généreux, mêle fruits noirs, fraises écrasées et verveine à des accents légèrement mentholés. En bouche, la matière se déploie avec ampleur et énergie. Juteuse et dynamique, elle révèle un fruit expressif porté par un grain fin et enrobé, qui assure la suavité de l'ensemble. La finale, persistante et harmonieuse, exprime la puissance sereine de ce grand millésime.

CHIFFRES

Vendanges : du 11 septembre au 2 octobre
Assemblage : 65 % Cabernet Sauvignon – 30 % Merlot
4 % Cabernet Franc – 1 % Petit Verdot
Degré : 13°

