

CHÂTEAU
PONTET-CANET
GRAND CRU CLASSÉ EN 1855



2004

Une des caractéristiques principales de l'année 2004 réside dans la grande sécheresse que nous avons eue. Les chiffres sont éloquentes : 17 % d'eau en moins par rapport à 2003 et 27 % par rapport à 1990 !

Cependant, quelques pluies mal venues dans l'été ont fait grossir les baies d'une récolte déjà généreuse.

Les vendanges vertes ont pris toute leur signification en 2004.

Le premier passage de juillet a dû être suivi d'un deuxième en août pour rectifier les largesses de la nature.

Enfin, début septembre, les grappes incomplètement mûres furent mises à terre par le personnel du domaine.

Les vendanges ont commencé le dernier jour de septembre. La connaissance de plus en plus fine que nous avons du vignoble ainsi que la confiance que nous lui témoignons ont seules guidé le planning de récolte.

DÉGUSTATION

Robe rubis d'une belle intensité aux reflets pourpres. Le nez charme par ses notes de fraise, framboise et cerise, relevées de chocolat fumé et de poivre doux qui apportent de la fraîcheur. En bouche, la texture veloutée et poudrée révèle un fruit pur et précis, soutenu par des tanins fins. La finale s'étire sur des accents épicés et fumés, tout en délicatesse.

CHIFFRES

Vendanges : du 30 septembre au 18 octobre

Assemblage : 65 % Cabernet Sauvignon – 29 % Merlot
4 % Cabernet Franc – 2 % Petit Verdot

Degré : 13°

