

CHÂTEAU
PONTET-CANET
GRAND CRU CLASSÉ EN 1855



2005

Le millésime 2005 restera avant tout celui de la grande sécheresse.

La floraison est intervenue fin mai.

Cette année, le suivi des degrés potentiels était tout simplement anecdotique puisque les concentrations en sucres sont à faire figurer dans les annales de la viticulture bordelaise. Par contre, les moûts étaient dotés de très bonnes acidités malgré des degrés élevés.

Les vendanges ont débuté le 26 septembre pour les Merlots avec une seule équipe de vendangeurs pour pouvoir suivre l'évolution de la parfaite maturité des différents terroirs.

La récolte des Cabernets a commencé le 3 octobre avec les 160 vendangeurs extérieurs. Nous avons fini les vendanges le 10 octobre dans l'optimisme général.

Les nouvelles cuves en béton de petite taille ont été une aide très précieuse dans notre politique de sélection encore plus ambitieuse.

L'association " tanin d'anthologie — degré élevé — belle acidité " constitue sûrement la principale caractéristique du vin de 2005.

De ce fait, il y a peu de millésimes ayant eu de telles caractéristiques à Bordeaux aux cours des dernières décennies et même de tout le 20ème siècle.

Rares sont les millésimes qui peuvent supporter une telle comparaison. 1945 semble être un de ceux-là.

DÉGUSTATION

La robe carmin brille d'un éclat vif. Le nez, intense et profond, mêle mûre, cassis et quelques notes chocolatées, souligné d'une touche mentholée. En bouche, la matière dense et concentrée s'appuie sur des tanins fermes, précis et parfaitement intégrés. La finale, longue et savoureuse, prolonge les arômes fruités et chocolatés dans une impression de puissance maîtrisée et d'équilibre souverain.

CHIFFRES

Vendanges : du 26 septembre au 10 octobre

Assemblage : 70 % Cabernet Sauvignon – 25 % Merlot

3 % Cabernet Franc – 2 % Petit Verdot

Degré : 13°

