

CHÂTEAU
PONTET-CANET
GRAND CRU CLASSÉ EN 1855



2006

Après une fin d'hiver pluvieuse, un temps sec et chaud s'est installé de façon durable sur la région. La floraison laissait entrevoir une récolte de précocité moyenne, aux environs du 20-25 septembre.

La véraison, débutée tôt, s'est ensuite étalée en raison du temps instable sur une partie du mois d'août.

Les conditions sèches et très chaudes sont ensuite revenues au début septembre, permettant tous les espoirs pour cette récolte presque mûre et portée avec passion depuis la dernière vendange. Mais, l'arrivée des orages le 10 septembre nous a amenés à fixer la date des vendanges un peu plus tôt que prévu c'est-à-dire le 19 pour les Merlots.

Puis, avec le retour du beau temps, il a été décidé de faire une pause dans la récolte et d'effeuiller l'intégralité de nos Cabernets.

Cette décision fut bonne et permit aux grappes de profiter de ces quelques jours du soleil pour parfaire leurs tanins.

DÉGUSTATION

Robe rubis lumineuse. Le nez, ample et généreux, associe cassis, groseille et framboise à des nuances d'eucalyptus, de thym et de chocolat, légèrement fumé. En bouche, l'attaque ample et vive s'impose avec énergie. La matière, juteuse et expressive, déroule des arômes de fruits rouges et de cacao, soutenus par des tanins structurés, mais élégants. La finale, longue et persistante, révèle la noblesse du cèdre et une belle tension aromatique.

CHIFFRES

Vendanges : du 19 septembre au 4 octobre

Assemblage : 62 % Cabernet Sauvignon – 33 % Merlot

3 % Cabernet Franc – 2 % Petit Verdot

Degré : 13°

