

CHÂTEAU
PONTET-CANET
GRAND CRU CLASSÉ EN 1855



2009

Grâce aux ressources immenses et si peu exploitées qu'offre la nature, nous apprenons à comprendre le terroir, la vigne mais aussi les maladies et les ravageurs.

Cela permet de donner à la plante la possibilité de résister aux agressions, naturellement, sans heurs et avec sérénité. Ce fut particulièrement utile en début de saison où des pluies fréquentes nous rappelaient les deux années précédentes.

Puis, avec l'arrivée de l'été, le soleil s'est installé durablement sur la région.

Il a perduré jusqu'aux vendanges, amenant avec lui tous les espoirs pour le millésime en préparation.

Notre projet de traction animale a continué son développement. Celui-ci exige une réflexion profonde et une vision à long terme sincère. Les premiers résultats se font déjà sentir et vont au-delà de nos espérances car le sol rend très vite les gestes de respect qu'on lui témoigne.

Dans des conditions idéales, les vendanges ont débuté le 28 septembre et se sont poursuivies sous un grand et chaleureux soleil jusqu'au 15 octobre.

DÉGUSTATION

Robe grenat profonde et éclatante. Le nez, dense et captivant, associe cassis, mûre et graphite à des nuances d'herbes aromatiques et d'épices. La richesse fruitée, intense et vibrante, s'impose avec autorité. La bouche, ample et structurée, conjugue puissance et précision, portée par des tanins ciselés ; la finale, vibrante et persistante, s'étire sur une fraîcheur noble.

CHIFFRES

Vendanges : du 28 septembre au 15 octobre

Assemblage : 65 % Cabernet Sauvignon – 30 % Merlot

4 % Cabernet Franc – 1 % Petit Verdot

Degré : 14°

