

CHÂTEAU
PONTET-CANET
GRAND CRU CLASSÉ EN 1855



2010

À Bordeaux, chaque année est unique et ne ressemble vraiment à aucune autre. Comme tout enfant, le vin a deux parents : un père-terroir et une mère-année. Il sera un peu des deux mais il devra surtout être lui-même.

Le début de saison fut légèrement tardif. Puis, un temps instable pendant la floraison a favorisé la coulure, ce qui a réduit le nombre de fruits, particulièrement sur les vieilles parcelles de Merlot. Enfin, le soleil et la sécheresse ont dominé jusqu'aux vendanges, laissant présager un grand millésime. L'utilisation des chevaux de trait a connu une évolution significative. Nous sommes passés de 7 à 24 ha, dédiés à la traction animale sans aucune intervention du tracteur.

Les vinifications, réduites chez nous à l'essentiel, ont rappelé qu'un grand vin se fait avant tout à la vigne.

Ce 2010, fruit de notre démarche de viticulture biologique et biodynamique, bénéficie de cette double certification ; un cas unique parmi les Grands Crus Classés du Médoc.

DÉGUSTATION

Robe grenat sombre et éclatante. Le nez, expressif et raffiné, marie cassis et cèdre à des notes balsamiques et mentholées. L'équilibre aromatique s'impose avec intensité et précision. En bouche, la matière impressionne par sa densité souveraine et son éclat fruité. Le cassis et la fraise se parent d'une fraîcheur vibrante, tandis que les tanins, souples, mais affirmés, dessinent une structure ample et ciselée. La finale, d'une longueur remarquable, prolonge le vin dans une intensité rare, incarnant la grandeur de ce millésime exceptionnel.

CHIFFRES

Vendanges : du 29 septembre au 17 octobre

Assemblage : 65 % Cabernet Sauvignon – 30 % Merlot

4 % Cabernet Franc – 1 % Petit Verdot

Degré : 14,5°

