

CHÂTEAU
PONTET-CANET
GRAND CRU CLASSÉ EN 1855



2011

Le printemps arrivé tôt a suggéré à la vigne de pousser avec ardeur. Ces conditions chaudes et sèches ont donné le sourire aux vignerons en rendant les maladies très discrètes et l'espoir d'une vendange précoce ; ce qui est souvent gage d'un très bon millésime.

La fleur intervenue particulièrement tôt, vers la mi-mai, s'est déroulée dans des conditions très sèches ; ce qui a souvent engendré des grappes peu fournies et des baies petites. Puis, la nature a changé ses plans et nous a envoyé un été en demi-teinte ; avec l'espoir de retrouver un vrai millésime bordelais, mûr mais frais et équilibré. Quelques pluies tout au long du mois de septembre ont fait redouter une dégradation de l'état sanitaire des grappes. Heureusement, un été indien opportun a stabilisé la situation.

Certes, il aura fallu trier les grappes mais nos installations munies de deux lignes de réception de vendange sont prévues et dimensionnées à cette fin.

À la fin, il est resté dans les cuves une récolte à la fois impeccablement saine et totalement mûre. Comme les années précédentes, les extractions ont été particulièrement faciles.

De façon plus anecdotique, plus de la moitié de la récolte est arrivée au chai grâce à nos chevaux de trait qui, le reste de l'année, couvrent une part de plus en plus grande du domaine.

DÉGUSTATION

Robe grenat, brillante. Le nez, fin et élégant, mêle cassis et groseille à des notes florales et épicées. En bouche, la texture soyeuse et juteuse s'appuie sur des tanins fins et parfaitement intégrés. Les arômes de cassis, de poivre blanc et de cèdre s'entrelacent dans une trame droite et tendue. La finale, longue et saline, s'élève avec éclat.

CHIFFRES

Vendanges : du 15 au 29 septembre

Assemblage : 60 % Cabernet Sauvignon – 35 % Merlot

4 % Cabernet Franc – 1 % Petit Verdot

Degré : 13,5°

