

CHÂTEAU
PONTET-CANET
GRAND CRU CLASSÉ EN 1855



2012

L'hiver s'est voulu particulièrement doux. Puis, au printemps, c'est la pluie qui s'est invitée. Des précipitations nombreuses et souvent importantes ont accompagné les premiers mois du cycle végétatif de la vigne. La floraison, intervenue assez tardivement, a surtout été marquée par son étalement dans le temps.

Heureusement, le soleil revient toujours. Ce fut le cas à partir de la mi-juillet avec un été chaud et particulièrement sec. Ces conditions favorables se sont maintenues jusqu'à l'arrivée de l'automne et ont permis de réduire l'hétérogénéité due à la longue floraison.

Enfin, un nouveau revirement météorologique a apporté beaucoup de pluies à seulement quelques jours de la récolte des premiers raisins de Merlot.

Nous avons anticipé la possibilité de vendanges pluvieuses en nous équipant d'une troisième ligne de réception de vendange. L'idéal eût été de ne pas avoir de pluie. Mais, moyennant la nécessité de trier ponctuellement, seuls des raisins parfaitement mûrs sont entrés dans les cuves.

DÉGUSTATION

Robe carmin éclatante et lumineuse. Le nez, complexe et expressif, dévoile cassis confit, anis, eucalyptus et chocolat noir. La bouche, l'attaque est ample avec une belle tension. Les fruits noirs mûrs s'entrelacent aux notes balsamiques et chocolatées. Un vin équilibré et doté d'une grande énergie. La finale, légèrement boisée, prolonge la fraîcheur avec éclat.

CHIFFRES

Vendanges : du 4 au 17 octobre

Assemblage : 65 % Cabernet Sauvignon – 30 % Merlot

4 % Cabernet Franc – 1 % Petit Verdot

Degré : 13,5°

