

CHÂTEAU
PONTET-CANET
GRAND CRU CLASSÉ EN 1855



2013

Un printemps froid et humide a accompagné la vigne au début de son cycle. La floraison est donc intervenue tardivement, c'est-à-dire au début du mois de juin, avec un climat particulièrement défavorable. Un fort taux de coulure a été très vite constaté ; particulièrement sur le Merlot.

Nous travaillons aussi sur le long terme pour avoir des rendements uniquement issus de l'équilibre naturel des ceps. C'est un choix extrême qui contribue à produire année après année des vins profonds, sincères et vibrants. En 2013, cette politique nous a sûrement plus exposés que d'autres à la chute des rendements. C'est ainsi. Il faut l'accepter car c'est le prix à payer pour accéder à des vins porteurs d'émotion. Heureusement, le soleil est revenu début juillet et cela jusqu'à la mi-septembre pratiquement sans pluie.

Quand la nature a décidé de s'orienter à la pluie, vers la fin septembre, nos raisins étaient "bons à prendre" selon l'expression locale. On a donc débuté sans hâte la récolte le 30 septembre pour terminer les vendanges le 10 octobre. C'est de loin la plus petite récolte en volume qu'a produit le domaine depuis très longtemps.

Bientôt, les péripéties de l'année seront très vite oubliées. L'histoire ne retient que la qualité du vin.

DÉGUSTATION

Robe carmin cristalline. Le nez, fin et aromatique, associe les herbes fraîches et le thym à la groseille et la cerise, relevés d'une touche épicée qui souligne sa finesse. En bouche, la texture droite et poudrée souligne un fruit pur et précis ; la finale, longue et fraîche, s'impose par son élégance racée.

CHIFFRES

Vendanges : du 30 septembre au 10 octobre

Assemblage : 65 % Cabernet Sauvignon – 30 % Merlot

4 % Cabernet Franc – 1 % Petit Verdot

Degré : 13°

