

CHÂTEAU
PONTET-CANET
GRAND CRU CLASSÉ EN 1855



2014

Si le millésime 2014 devait nous être conté, son histoire commencerait par un hiver particulièrement doux et humide. Puis le printemps a ramené des conditions plus classiques. Timidement, les premières fleurs sont arrivées fin mai. Puis brusquement, en un week-end, chaud et sec, la floraison est devenue très homogène, rendant l'air empli de leur odeur envoûtante et subtile.

Dans notre démarche, nous cherchons à nous inscrire dans la globalité de la nature, non pour la contrôler mais pour en faire partie et vivre en harmonie avec elle.

La véraison est arrivée fin juillet et a duré jusqu'à la mi-août car le temps mitigé ne l'a pas favorisée.

Puis, avec le mois de septembre, s'est installé un véritable été indien, fait de journées chaudes et de grande sécheresse. Ces conditions ont redonné le sourire aux vignerons.

À cette viticulture d'évidence, il suffisait d'appliquer une vinification minimaliste tant la couleur et les tanins se diffusaient facilement.

Finalement, l'histoire retiendra de 2014, des vendanges paisibles et un état sanitaire parfait ; conditions premières pour un millésime réussi.

DÉGUSTATION

Robe grenat éclatante. Le nez, net et expressif, associe fruits rouges croquants à quelques notes de fraîcheur mentholée. Le bouquet est précis et vibrant avec une touche subtile d'épices. En bouche, la matière ample et dynamique s'appuie sur des tanins fermes, mais délicatement satinés. La finale se prolonge avec intensité, signe d'un millésime affirmé et harmonieux.

CHIFFRES

Vendanges : du 29 septembre au 10 octobre

Assemblage : 65 % Cabernet Sauvignon – 30 % Merlot

4 % Cabernet Franc – 1 % Petit Verdot

Degré : 13,5°

