

CHÂTEAU
PONTET-CANET
GRAND CRU CLASSÉ EN 1855



2016

L'hiver fut particulièrement humide et doux. Les réserves en eau du sol ont donc été généreusement alimentées, assurant à la vigne de nombreux mois d'une pousse active. Il était crucial d'en tenir compte pour orienter notre biodynamie de l'année.

L'absence de températures basses a permis aux bourgeons d'éclore très tôt. Puis, de nombreuses semaines fraîches et humides ont fortement ralenti la croissance de la vigne.

La fleur, intervenue fin mai, a été un moment de grand stress. Heureusement, tout s'est bien passé !

Puis, début juillet, de façon totalement inopinée, le ciel a encore changé en amenant plus de trois mois chauds et secs.

Le temps estival s'étant poursuivi quasiment jusqu'à la mi-octobre, les vendanges se sont préparées dans la sérénité.

La récolte du Merlot a commencé le 28 septembre.

À partir du 4 octobre, ce fut le tour du Cabernet Sauvignon. Derniers coups de sécateurs le 12 octobre.

DÉGUSTATION

Robe grenat profond. Le nez, harmonieux, conjugue fraîcheur des fruits rouges, et profondeur des notes chocolatées et boisées, relevés d'une touche mentholée. Un vin d'une grande complexité aromatique, précis et net. La bouche est harmonieuse par ses notes de cerise noire, réglisse, et autres fruits noirs. Les tanins sont crémeux. La finale, fraîche et persistante, signe un vin profond et précis. Un très grand millésime, qui conjugue à la fois profondeur, harmonie, puissance et précision rare.

CHIFFRES

Vendanges : du 28 septembre au 12 octobre

Assemblage : 65 % Cabernet Sauvignon – 30 % Merlot

3 % Cabernet Franc – 2 % Petit Verdot

Degré : 14,5°

