

CHÂTEAU
PONTET-CANET
GRAND CRU CLASSÉ EN 1855



2017

Les derniers millésimes en “7” se sont révélés pluvieux à Bordeaux. Pourtant, cette année c’est la gelée durant une nuit glaciale de la fin avril qui a marqué le millésime.

Heureusement, l’estuaire de la Gironde a protégé les vignobles des grandes appellations médocaines. Nos pertes furent donc mineures.

Puis c’est un temps très favorable à la vigne qui s’est installé durant toute la saison ou presque. Les fleurs de la mi-mai et les baies vérées du 7 juillet attestent de ces conditions favorables.

Malgré quelques pluies en septembre, l’état sanitaire est resté parfait jusqu’au moment de la maturité la plus optimale.

Pour le Merlot, nous avons débuté les vendanges le 18 septembre, puis 10 jours après, ce fut le tour du Cabernet Sauvignon, suivi du Cabernet Franc et du Petit Verdot.

Cette année aura vu l’arrivée d’un nouveau cuvier constitué de 32 cuves en béton de 40 hl. Il permet d’accéder à un véritable retour vers l’essentiel, avec la mise en cuve puis la vinification sans machine et sans bruit, uniquement à la main de l’homme.

DÉGUSTATION

Robe grenat éclatante. Le nez, fin et expressif, marie les fruits rouges acidulés et le chocolat à des accents de menthe et d’eucalyptus. L’ensemble aromatique, élégant et précis, conjugue fraîcheur et relief. En bouche, la texture souple et élancée s’appuie sur des tanins délicats. La finale, élégante et fraîche s’étire avec grâce dans un registre harmonieux.

CHIFFRES

Vendanges : du 18 septembre au 4 octobre

Assemblage : 64 % Cabernet Sauvignon – 30 % Merlot

4 % Cabernet Franc – 2 % Petit Verdot

Degré : 13°

