

CHÂTEAU
PONTET-CANET
GRAND CRU CLASSÉ EN 1855



2018

L'hiver a été particulièrement pluvieux et les températures basses rares. Le printemps est arrivé, avec un temps couvert, doux et plutôt sec, qui a amené la vigne à débiter sa pousse dès les premiers jours d'avril. La floraison, intervenue fin mai, a été marquée par un temps souvent maussade qui a perduré jusqu'à la seconde moitié du mois de juin. Soudainement, le temps s'est mis au beau avec un ciel bleu et lumineux, sans variation jusqu'aux vendanges. Nos vignes, fragilisées par plusieurs mois de temps couvert, n'ont pas été capables de faire face seules à l'adversité, même avec des températures élevées et un soleil puissant. Les vendanges ont débuté sous un soleil éclatant le 24 septembre pour le Merlot. Ce soleil de plomb nous a accompagnés jusqu'au 5 octobre. Le faible volume de récolte a permis de faire bénéficier à l'intégralité du raisin de conditions uniques au monde.

Tout le tri et l'égrappage ont été faits à la main en grains entiers, sans moteur et sans bruit. La vinification a pu avoir lieu uniquement dans les nouvelles cuves en béton de 40 hl, réalisées sur mesure.

Malgré des pertes importantes et un millésime éprouvant, nous avons décidé, en conscience, de maintenir notre cap. Un tribut lourd à payer mais en adéquation avec notre éthique. Celle d'une viticulture simple basée sur l'équilibre naturel de la vigne : la biodynamie.

DÉGUSTATION

Robe grenat dense et brillante. Le nez, concentré et aromatique, associe le cassis, l'eucalyptus et le chocolat noir à des épices douces, relevées d'une pointe de café torréfié. En bouche, la matière, puissante et charpentée, s'équilibre par des tanins fermes et précis. La finale, longue et vibrante, révèle une belle intensité.

CHIFFRES

Vendanges : du 24 septembre au 5 octobre

Assemblage : 70 % Cabernet Sauvignon – 22 % Merlot
5 % Cabernet Franc – 3 % Petit Verdot

Degré : 14,5°

