

CHÂTEAU
PONTET-CANET
GRAND CRU CLASSÉ EN 1855



2022

Une arrivée en majesté en dépit de conditions météorologiques extrêmes tout au long du cycle végétatif, marqué par un important déficit hydrique et de fortes vagues de chaleur. Les baies entrées en cuverie, incroyablement parfumées, ont versé dans l'oubli les doutes. 2022, un "ovni", assurément à classer parmi les excellents, voire les très grands millésimes de ces dernières décennies. Une cuvée hors normes, à tous points de vue.

Des vendanges, donc très précoces, qui se sont déroulées du 8 au 28 septembre. Trois semaines intenses à multiplier les passages dans chaque parcelle, à scruter les baies, à les goûter, et, au besoin, à interrompre le ramassage pour obtenir des raisins de très grande qualité. Des remontages en début de fermentation, suivis de quelques pigeages, puis des infusions lentes et longues. Cette année, un double objectif : chercher la mesure et l'élégance, conserver la tenue, la vivacité et l'acidité naturelles.

2022 est assurément un vin de grande promesse, paré de toutes les vertus de son millésime exceptionnel : puissance, onctuosité, aromatique gourmande, subtilité soyeuse, fraîcheur irrésistible. On parlera longtemps de son excellence.

DÉGUSTATION

Robe pourpre, presque violette. Nez parfumé et intense, dévoile le cassis, le cèdre et l'eucalyptus, relevés d'une touche de poivre. L'expression aromatique s'affirme avec netteté et éclat. La bouche est gourmande, avec une texture veloutée et dense. La structure dense et élégante, s'équilibre grâce à une fraîcheur mentholée. La finale, persistante et chaleureuse, mêle richesse aromatique et vivacité.

CHIFFRES

Vendanges : du 8 au 28 septembre

Assemblage : 57 % Cabernet Sauvignon – 35 % Merlot

4 % Cabernet Franc – 4 % Petit Verdot

Degré : 14,5°

