

CHÂTEAU PONTET-CANET

GRAND CRU CLASSÉ EN 1855



2023

Un pari réussi !

Après un hiver froid mais relativement sec, le printemps doux a permis à la vigne de s'épanouir pleinement. La floraison s'est déroulée dans des conditions climatiques idéales dès le 23 mai et le mois de juin, chaud et sec, a laissé envisager des vendanges très précoces.

L'été, marqué par la douceur, a favorisé un développement serein de la vigne. Face à ces conditions idéales, une décision s'est imposée : arrêter les travaux du sol dès la véraison pour laisser l'herbe concurrencer la vigne et tenter de limiter l'impact de possibles pluies pendant les vendanges.

2023 a été une saison sereine : les vendanges ont débuté avec les Merlots du 7 au 20 septembre. Cependant, les Cabernets Sauvignon n'étaient pas encore pleinement mûrs, et compte tenu de la météo annoncée, un choix s'imposait : vendanger moins mûr que réellement souhaité ou attendre au risque de tout perdre. Tout notre travail pour mettre en valeur notre lieu et notre terroir nous a poussé à patienter. Finalement, il a moins plu que prévu et nous avons vendangé les Cabernets Sauvignon sereinement du 28 septembre au 10 octobre. Les vendanges les plus précoces et les plus longues de Pontet-Canet.

Dans les chais, les raisins expriment pleinement leur complexité, leur structure et leur expression aromatique.

DÉGUSTATION

Robe violette éclatante, témoin de sa jeunesse. Nez expressif de cassis, fraise, fruits croquants, relevé d'une touche mentholée et graphite. L'aromatique est nette et précise, intense et fraîche. Bouche ample et veloutée, révélant des notes de cèdre, cassis, fraise. La texture crémeuse et harmonieuse s'étire dans une finale florale et fraîche, éclatante et persistante, offrant un vin complet et captivant.

CHIFFRES

Vendanges : du 7 septembre au 10 octobre

Assemblage : 52 % Cabernet Sauvignon – 39 % Merlot

6 % Cabernet Franc – 3 % Petit Verdot

Degré : 13,5°

