

Château PONTET CANET 2000 magnum

150cl magnum

Rouge

Bordeaux

AOC Pauillac

5ème Grand Cru Classé



PONTET-CANET

Des chevaux et des vins... La philosophie affichée à Château Pontet-Canet est "d'intervenir le moins possible, mais le plus naturellement possible dans le vignoble". C'est ainsi que tout désherbant chimique est banni, que les méthodes naturelles respectueuses de l'environnement et de la plante sont remises à l'honneur et que... 4 chevaux sont arrivés en 2008 pour cultiver la vigne et pour éviter le compactage du sol. Les vendanges sont faites à la main, dans de petites cagettes qui arrivent directement du pied de la vigne à la table de tri. A Pontet-Canet, les raisins ne subissent aucune pression, aucun pompage, aucun risque d'oxydation. Le travail passionné d'Alfred de Tesseron, propriétaire du domaine, et de Jean Michel Comme, régisseur et oenologue averti, a transcendé le vin de Château Pontet-Canet en l'une des expressions les plus pures de Pauillac. Le cru est le seul de l'appellation à être certifié «bio» et «biodynamique» dès le millésime 2010.

La presse spécialisée en parle

On ne saurait trop souligner la performance de ce cru depuis 1994 et les efforts consentis dans ce but par Alfred Tesseron, le maître des lieux. Quiconque a dégusté les 1995 et 1996 de Pontet-Canet, deux millésimes somptueux, ainsi que le superbe 1994, pourtant forgé par une année moins favorable, a pu constater que cette propriété pouvait s'imposer dans le peloton de tête des crus du Bordelais. Le stupéfiant 2000, qui pourrait parfaitement rivaliser avec ses aînés de 1995 et 1996, paraît être une répétition du 1961. D'un pourpre opaque, il s'annonce par un impressionnant déploiement d'arômes de pure crème de cassis, ainsi que par de belles senteurs de boisé, de douce terre et de fumé. Ce vin puissant, extrêmement persistant, est étayé par des tanins abondants. Étonnamment concentré, déployant une finale longue de 45 secondes, il est encore trapu et très peu évolué. Il requiert incontestablement de la patience. (Robert PARKER février 2002)

Comme son voisin de Mouton Rothschild, ce vin s'est refermé après la mise en bouteille. Impressionnant dans sa robe d'un pourpre opaque soutenu, il exhale un nez prometteur, aux notes de cassis, de vanille, de truffe, de fumé et de minéral. En bouche, il est puissant et corsé, séduisant d'étoffe et d'ampleur, mais extrêmement ferme et peu évolué, et sa finale est persistante. Le 2000 de Pontet-Canet demande à être attendu plusieurs années. Pourrait-il rivaliser avec ses aînés de 1995 et 1996 ? Je n'en suis pas sûr. (Robert PARKER avril 2003)

Caractéristiques

- **note guide Parker** : 94+/100
- **Cépage** : 66% cabernet sauvignon, 30% merlot, 4% cabernet franc
- **Classification** : 5ème Grand Cru Classé
- **Millésime** : 2000
- **Période de consommation** : à boire entre 2018 et 2032
- **Alcool** : 13,0% vol.