

PONTET-CANET, Pauillac - 5ème grand cru classé - 2008 magnum

150cl magnum

Rouge

Bordeaux

AOC Pauillac

5ème grand cru classé



98/100

Après quinze années de recherches, dont dix certifiées Ecocert et Biodyvin, Pontet-Canet n'a cessé d'évoluer et continue de gagner en précision. Accompagner la vigne plutôt que la manipuler en réduisant au minimum l'intervention humaine : là réside l'essence de leur philosophie. Des parcelles au chai, le respect de la plante et du raisin est la ligne de conduite : arrêt du rognage, travaux de la vigne avec des chevaux pour ne pas tasser les sols, connaissance intime de chacun des pieds pour leur apporter ce dont ils ont besoin afin d'aller plus loin que la seule biodynamie. Au chai, nous avons appliqué, pour la première fois sur l'intégralité d'une vendange au volume "normal", le tri et l'égrappage manuel de la récolte, sans moteur ni machine, dans un silence presque religieux. L'encuvage s'est ensuite fait en grains entiers suivi seulement de légers pigeages. La méthode d'élevage, 50% en barriques neuves, 35% en dolia (en béton créées sur mesure avec des éléments du terroir de Pontet-Canet), 15% en barriques d'un vin, respecte la nature du fruit et laisse s'exprimer les magnifiques terroirs sur lesquels reposent les vignes de Pontet-Canet. L'âme de Pontet-Canet est dans la recherche de l'équilibre, de l'incarnation la plus pure et la plus fidèle de son terroir, sans artifice ni maquillage. Par sa précision, jusqu'ici inégalée, le millésime 2019 est un pas de plus dans notre quête de l'idéal.

Pontet-Canet est noté 5*/5 au guide Bettane (producteur exceptionnel qui représente le sommet absolu) et 3*/3 à la RVF (l'excellence du vignoble français, les meilleurs terroirs exploités par les plus grands vignerons). Pontet-Canet est certifié Ecocert (biologique) et Demeter (biodynamie). Walter-Wine.com est heureux de partager avec vous cette très belle sélection.

Pontet-Canet (Pauillac)

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.

Le vin

Une couleur particulièrement intense annonce la qualité du millésime. Le nez mûr exprime les fruits rouges et noirs, un léger boisé et quelques notes florales. En bouche, la trame tannique d'une grande amplitude est caractérisée par une finesse et une précision peu communes. Doté de tanins gourmands, ce vin confesse un caractère vibrant et séduit par sa dimension émotionnelle. Le terroir de Pontet-Canet est ici sublimé !

Vineux, sanguin, au fruit éclatant et d'une longueur inégalée. Une révélation. (RVF, millésime 2008, noté 99/100)

A candidate for the "wine of the vintage," Pontet Canet's 2008 boasts an opaque purple color as well as copious aromas of sweet blueberries, blackberries and black currant fruit intertwined with lead pencil shavings, subtle barbecue smoke and a hint of forest floor. Full-bodied, with fabulous richness, texture and tremendous freshness, this first-growth-like effort is more developed than the uber-powerful 2010. Give it 5-8 years of cellaring and drink it over the following three decades. Bravo! (Guide Parker, millésime 2008, noté 96/100)

La presse spécialisée en parle

Repris en 1975 par Guy Tesseron, magnat du cognac et époux de Nicole Cruse, le Château Pontet-Canet a su relever la tête au fil des ans et renouer avec son prestige passé. Propriété de la famille Tesseron, Pontet-Canet doit beaucoup au travail acharné de Jean-Michel Comme, artisan du passage en biodynamie et architecte de la construction des vins depuis une trentaine d'années. Il a quitté la propriété en mai 2020, cédant sa place à Mathieu Bessonnet. Quoi qu'il en soit, le cru est lancé et rien ne laisse penser qu'il ne poursuivra pas dans la voie qu'il a tracée. Charge donc à Justine Tesseron, fille d'Alfred, et désormais aux commandes, de maintenir Pontet-Canet dans cette sphère à part. Une visite du chai, des écuries à chevaux, des installations de vinification permet de comprendre à quel point le château a poussé à l'extrême sa vision de l'excellence et du respect de la nature, n'en déplaise aux grincheux. Pionnier, Pontet-Canet a insufflé dans le Médoc un courant fort, qui fait désormais école. Les vins : 2019 et 2018 constituent un nouveau duo magique. Si 2018 traverse une phase très fermée, il nécessite un bon passage à l'air pour se déployer ; le fruit se réveille alors et retrouve sa brillance, la texture est finement poudrée et les tanins habillés de velours. Un vin racinaire et intense. La texture du 2019 est une fois encore son atout majeur. Un soyeux de bouche envoûtant, une délicatesse dans les tanins et une sorte d'évidence dans l'extraction. L'équilibre est magistral et la finale posée. (RVF, l'excellence du vignoble français, les meilleurs terroirs exploités par les plus grands vignerons, noté 3*/3)

Ce cru est devenu l'un des plus recherchés en Médoc. Propriétaire concerné et passionné, Alfred Tesseron, aidé aujourd'hui par sa fille Justine, est toujours prêt à tous les risques. Leur complicité a permis la conversion du vignoble à la viticulture bio, inspirante pour tous les voisins, et le perfectionnement d'un outil de travail adapté à leur recherche de vérité dans l'expression du terroir et du millésime. Il n'y a plus de second vin, toute la récolte fait le grand vin. Sur le plan du style, dans les derniers millésimes une proportion d'élevage en cuves béton équilibre le boisé à la perfection et libère toute la pureté aromatique d'un jus exceptionnel. (Bettane & Desseauve, producteur exceptionnel qui représente le sommet absolu, noté 5*/5)

Caractéristiques

- **Note affichée sur vignette** : 99/100 Note RVF

- **note guide Parker** : 96/100
- **note RVF** : 99/100
- **Cépage** : 65% cabernet sauvignon, 30% merlot, 4% cabernet franc, 1% petit verdot
- **Appellation principale** : AOC Pauillac Grand Cru
- **Classification** : 5ème grand cru classé
- **Viticulture** : Biologique & biodynamie (certifiée)
- **Millésime** : 2008
- **Période de consommation** : à boire entre 2018 et 2035
- **Alcool** : 13,5% vol.