walter-wine.com

Grands vins de terroirs, vins rares, biodynamie

PONTET-CANET, Pauillac grand cru classé 2019 magnum

150 cl magnum | Rouge | Bordeaux | AOC Pauillac | 5ème grand cru classé



BIO - BIODYNAMIE

La note by Christian Walter 99/100

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 Pontant-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 a être certifié «bio» et «biodynamique» dès le millésime 2010.

Le vin

269.36La robe séduit déjà par sa couleur, intensément sombre, aux reflets pourpres. Le nez ajoute à sa séduction : une complexité magique entre notes de graphite, de cèdre et fruits sauvages. La profondeur de bouche est soutenue par des tanins fondants et une belle acidité. La finale, aux accents délicatement fumés, surprend par sa longueur infinie. Avec ce millésime, Pontet-Canet révèle une nouvelle fois que la distinction naturelle est sa plus belle parure. 2019, assurément, une promesse de volupté pour tous les amateurs.

The blend this year is 65% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot, 3% Cabernet Franc and 2% Petit Verdot. Very deep purple-black colored, the 2019 Pontet-Canet has the most gorgeous, lifted perfume of lilacs, dark chocolate, Morello cherries and rosehip tea over a core of crème de cassis, plum preserves, licorice and woodsmoke with a waft of fragrant soil. Full-bodied, rich and fantastically opulent, the palate offers layer upon layer of ripe, finely grained tannins and seamless freshness, finishing very long and mineral laced. A real head-turner, this beauty is absolutely going to steal your heart ! (Guide Parker, millésime 2019, noté 98-100/100)

The aromas to this are really amazing, with a potpourri of spices and dried flowers, as well as redcurrants, sweet plums and even some peaches. Full-bodied with layers of ripe fruit and ultra-fine tannins that spread across the palate in an encompassing yet always elegant and pure way. It's succulent and unadulterated. Like crushed, perfectly ripened grapes. The length is rather endless. The tannins build. Fabulous young red. 35% in amphora and the rest in 50% new oak and 15% one-year oak. 65% cabernet sauvignon and 30% merlot, the rest cabernet franc and petit verdot. From biodynamically grown grapes. Try after 2028, but an absolute joy to taste now. (James Suckling, millésime 2019, noté 99/100)

La texture du vin 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, millésime 2019, noté 98/100)

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 guide Parker :** 98-100/100
- **note RVF :** 98/100
- **note James Suckling :** 99/100
- **Cépage :** 65% cabernet Sauvignon, 30% merlot, 3% cabernet franc et 2% petit verdot
- **Classification :** 5ème grand cru classé
- **Terroir :** Graves du Quaternaire
- **Vignoble :** Âge moyen des vignes 50 ans, 9500 pieds par ha, vendanges manuelles en petites cagettes
- **Viticulture :** Certifié biologique Ecocert & biodynamie Demeter et Biodyvin
- **Vinification :** Tri et éraflage manuels. Fermentation alcoolique avec levures indigènes, macération de 4 semaines avec léger pigeages, fermentation malolactique en cuves.
- **Elevage :** 50 % en barriques neuves, 35 % en amphores en béton, 15 % en barriques de 1 vin - pendant 16 à 18 mois
- **Millésime :** 2019
- **Consommation :** à boire entre 2029 et 2049
- **Alcool :** 13,5% vol.
- **Service :** 16 à 18°C, carafer dans sa jeunesse