

PONTET-CANET, Pauillac grand cru classé 2022

75 cl Rouge Bordeaux AOC Pauillac 5ème grand cru classé



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 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 Tesson, 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

Le Château Pontet-Canet 2022 est brillant et devrait facilement rivaliser avec la crème de la crème du Médoc. Composé à 57 % de cabernet sauvignon, à 35 % de merlot et à 4 % de cabernet franc et de petit verdot, il a été vinifié principalement en béton (une petite partie en bois) et a été élevé dans 50 % de chêne français neuf, 35 % en amphore et le reste dans des barriques ayant déjà servi. Il présente un bouquet incroyablement pur de cassis, de graphite, de crayon de plomb et de terre brûlée. Il se transforme en un pauillac corsé, avec un milieu de bouche profond et étagé, des tanins bien présents et une excellente finale. Il possède la pureté, la richesse et la structure qui rendent ce millésime si fascinant. Il pourra être bu avec seulement 4 à 6 ans de bouteille, mais aura une durée de vie incroyablement longue. (Jeb Dunnuck, millésime 2022, noté 97-99+/100)

The 2022 Château Pontet-Canet is brilliant and should easily be up with the crème de la crème from the Médoc. Based on 57% Cabernet Sauvignon, 35% Merlot, and 4% each of Cabernet Franc and Petit Verdot, it was vinified mostly in concrete (there's a small part in wood), and the aging is in 50% new French oak, 35% in amphora, and the rest in once-used barrels. It has an incredibly pure bouquet of cassis, graphite, lead pencil, and scorched earth. This carries to a full-bodied Pauillac with a deep, layered mid-palate, building tannins, and a great finish. It has the purity, richness, and structure that makes this vintage so compelling and is going to be drinkable with just 4-6 years of bottle age but have an incredibly long life. (Jeb Dunnuck, millésime 2022, noté 97-99+/100)

Dès le nez, le ton est donné, avec une très grande complexité : des notes de fruits, de fusain, de graphite... Le vin est spectaculaire en bouche aussi, très complet et vibrant, avec une pointe acidulée qui lui apporte beaucoup de ressort et étire la finale. Une bouteille d'une harmonie absolue. (RVF, millésime 2022, noté 99/100)

La presse spécialisée en parle

Repris en 1975 par Guy Tesson, 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 Tesson, 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 Tesson, 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 Tesson, 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 RVF** : 99/100
- **note Jeb Dunnuck** : 97-99+/100
- **Cépage** : 57% cabernet sauvignon, 35% merlot, 4% cabernet franc et 4% 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** : 2022
- **Période de consommation** : à boire entre 2028 et 2052
- **Alcool** : 13,5% vol.