walter-wine.com

Grands vins de terroirs, vins rares, biodynamie

PONTET-CANET, Pauillac grand cru classé 2022

75 cl Rouge Bordeaux AOC Pauillac 5ème grand cru classé



La note by Christian Walter

100/100

Pontet-Canet, un Cinquième Grand Cru Classé au destin exceptionnel
Fondé au début du XVIIIe siècle et classé Cinquième Grand Cru Classé en 1855, le Château Pontet-Canet figure parmi les propriétés les plus emblématiques de Pauillac. Propriété de la famille Tesseron depuis 1975, le domaine a connu une transformation remarquable sous l'impulsion d'Alfred Tesseron, puis de ses enfants. Aujourd'hui dirigé par Justine Tesseron, il s'est imposé comme l'une des signatures majeures du Médoc, reconnue pour la précision et la profondeur de ses vins.

Un terroir exceptionnel de graves au cœur de Pauillac
Le vignoble s'étend sur 81 hectares, répartis en une centaine de parcelles, sur une superbe croupe de graves garonnaises du Günz reposant sur un socle calcaire. Ce terroir particulièrement favorable au Cabernet Sauvignon est complété par des sols plus argileux et calcaires, propices au Merlot. Avec des vignes âgées en moyenne de 50 ans, Pontet-Canet possède un patrimoine végétal remarquable. L'assemblage traditionnel de Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc et Petit Verdot donne naissance à des vins puissants, racés et profondément marqués par leur origine.

Pionnier de la biodynamie dans les grands crus bordelais
Engagé dès 2004 dans la biodynamie, le Château a progressivement converti l'ensemble de son vignoble. Il est certifié en agriculture biologique (Ecocert) et biodynamique (Demeter) depuis 2010. Le travail des sols, l'utilisation de chevaux pour préserver leur structure et l'attention portée à chaque pied de vigne traduisent cette philosophie exigeante. Au chai, les raisins sont triés et égrappés manuellement, puis acheminés par gravité. Les fermentations s'effectuent avec les levures indigènes, suivies d'une macération d'environ quatre semaines. L'élevage de 16 à 18 mois associe barriques de chêne et amphores en béton, pour préserver la pureté du fruit et la finesse des tanins.

Des Pauillac profonds, précis et taillés pour la garde
La signature Pontet-Canet conjugue puissance, fraîcheur et raffinement. Les grands millésimes dévoilent une remarquable intensité de fruits noirs, des notes de graphite, d'épices et de cèdre, soutenues par des tanins d'une grande finesse. Leur équilibre et leur longueur leur confèrent un potentiel de vieillissement exceptionnel. Des vins de grande garde qui comptent parmi les expressions les plus recherchées de Pauillac.

La sélection Château Pontet-Canet chez Walter-Wine.com
Walter-Wine.com propose plusieurs millésimes remarquables : 2019 en magnum (99/100 Christian Walter ; 98-100/100 Parker), 2020 en bouteille et en magnum (99/100 Christian Walter), ainsi que 2022 en bouteille et en magnum (100/100 Christian Walter et 100/100 Jeb Dunnuck). Une sélection exceptionnelle de ce Cinquième Grand Cru Classé, pour les amateurs de grands Pauillac, de vins de collection et de bouteilles destinées à traverser les décennies. Pontet-Canet est noté 5* au guide Bettane (producteur exceptionnel qui représente le sommet absolu) et 3* à la RVF (l'excellence du vignoble français, les meilleurs terroirs exploités par les plus grands vignerons).

Pontet-Canet (Pauillac)

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 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 :** 100/100 note Jeb Dunnuck
- **note RVF :** 99/100
- **note Jeb Dunnuck :** 100/100
- **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
- **Consommation :** à boire entre 2028 et 2052
- **Alcool :** 13,5% vol.