



LE MEILLEUR DU VIN

Vins d'auteurs, biodynamie, nature, aux meilleurs prix

PONTET-CANET, Pauillac grand cru classé - 2020 magnum

150 cl magnum

Rouge

Bordeaux

AOC Pauillac

5ème grand cru classé



La note Le Meilleur Du Vin

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).
Le-meilleur-du-vin.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 caquettes 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

Aromas of blackcurrants and black cherries with hints of crushed walnuts, grilled thyme, cocoa powder and graphite. It's full-bodied with layers of ultra-fine, silky tannins that elegantly coat your palate, allowing the juicy and vibrant fruit to shine. Delicate and pristine, yet compact with lots of energy and power to uncover in the coming years. It lasts for minutes and is delicious now. The purity of fruit is really impressive. 60% cabernet sauvignon, 32% merlot, 4% cabernet franc and 4% petit verdot. 50% new oak 15% old oak and 35% concrete amphorae. Try after 2027. (James Suckling, millésime 2020, noté 98/100)

Arômes de cassis et de cerises noires avec des notes de noix écrasées, de thym grillé, de poudre de cacao et de graphite. Il est corsé, avec des couches de tanins ultrafins et soyeux qui tapissent élégamment le palais, permettant au fruit juteux et vibrant de briller. Délicat et immaculé, mais compact avec beaucoup d'énergie et de puissance à découvrir dans les années à venir. Il dure des minutes et est délicieux dès maintenant. La pureté du fruit est vraiment impressionnante. 60% cabernet sauvignon, 32% merlot, 4% cabernet franc et 4% petit verdot. 50 % de chêne neuf, 15 % de chêne ancien et 35 % d'amphores en béton. À essayer après 2027. (James Suckling, millésime 2020, noté 98/100)

The flagship from this estate, the 2020 Château Pontet-Canet is a beauty based on 60% Cabernet Sauvignon, 32% Merlot, and 4% each of Cabernet Franc and Petit Verdot, brought up in 50% new oak, with 35% in amphora. Deep purple-hued with a great nose of dark currants, plums, tobacco leaf, and truffle earth, it hits the palate with full-bodied richness, a layered, seamless mouthfeel and a great finish. The higher Merlot content here really shows in its overall sexy, supple, seamless style, and while this already offers pleasure, it's going to be one for the ages as well. (Jeb Dunnuck, millésime 2020, noté 97+/100)

Le fleuron de ce domaine, le Château Pontet-Canet 2020, est une beauté basée sur 60 % de cabernet sauvignon, 32 % de merlot et 4 % de cabernet franc et de petit verdot, élevés dans 50 % de chêne neuf et 35 % en amphore. D'une couleur pourpre profond, ce vin présente un superbe nez de groseille noire, de prune, de feuille de tabac et de terre truffée. Le palais est riche et corsé, la bouche est étagée et homogène, et la finale est excellente. La teneur plus élevée en merlot se traduit par un style sexy, souple et homogène, et bien que ce vin soit déjà un plaisir, il sera aussi un vin de longue date. (Jeb Dunnuck, millésime 2020, noté 97+/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 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 Jeb Dunnuck** : 97+/100
- **note James Suckling** : 98/100
- **Cépage** : 65% cabernet Sauvignon, 30% merlot, 3% cabernet franc et 2% petit verdot
- **Appellation principale** : AOC Pauillac Grand Cru
- **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** : 2020
- **Période de consommation** : à boire entre 2031 et 2051
- **Alcool** : 13,5% vol.