

CHÂTEAU  
PONTET-CANET  
GRAND CRU CLASSÉ EN 1855



## 2016

---



L'hiver fut particulièrement humide et doux. Les réserves en eau du sol ont donc été généreusement alimentées, assurant à la vigne de nombreux mois d'une pousse active. Il était crucial d'en tenir compte pour orienter notre biodynamie de l'année.

L'absence de températures basses a permis aux bourgeons d'éclore très tôt. Puis, de nombreuses semaines fraîches et humides ont fortement ralenti la croissance de la vigne.

La fleur, intervenue fin mai, a été un moment de grand stress. Heureusement, tout s'est bien passé !

Puis, début juillet, de façon totalement inopinée, le ciel a encore changé en amenant plus de trois mois chauds et secs.

Le temps estival s'étant poursuivi quasiment jusqu'à la mi-octobre, les vendanges se sont préparées dans la sérénité.

La récolte du Merlot a commencé le 28 septembre.

A partir du 4 octobre, ce fut le tour du Cabernet Sauvignon. Derniers coups de sécateurs le 12 octobre.

## Dégustation

---

Une robe sombre et profonde.

Le nez puissant et complexe, frais et d'une pureté réconfortante.

L'attaque, impressionnante, se prolonge sur une structure dense, pleine et rafraîchissante. Les tanins sont savoureux et d'une grande précision. Somptueuse finale. Une légende !

Ce 2016 d'une race et d'une force qui atteignent l'idée que nous nous faisons de la perfection.

## Chiffres

---

Vendanges : du 28 septembre au 12 octobre

Assemblage : 65 % Cabernet Sauvignon - 30 % Merlot

3 % Cabernet Franc - 2 % Petit Verdot

Degré : 14.5°