



CHATEAU PONTET CANET : A LA RECHERCHE DU VIN IDEAL

Tout oublier, gommer les mauvaises habitudes pour renouer avec la nature et renaître... Depuis plus de vingt ans, Alfred Tesseron et son équipe dirigée par Jean-Michel Comme ont profondément fait évoluer l'identité du vignoble du Château Pontet-Canet. Passant de la culture conventionnelle à la culture bio et à la biodynamie, les terroirs ont retrouvé leur originalité, la vigne semble libérée et les raisins n'ont jamais été aussi beaux. Aujourd'hui, les vins de Pontet-Canet n'en finissent pas de progresser... Ils se situent parmi les meilleurs vins de Bordeaux.

HISTOIRE : TROIS FAMILLES EN TROIS SIECLES

Au début du XVIIIème siècle, le Médoc s'affirme comme une presqu'île, « un pays solitaire et sauvage » comme le disait La Boétie. En quelques décennies, il va s'enflammer et connaître une incroyable frénésie. Poursuivant une mode impérieuse, des aristocrates, des magistrats, des bourgeois achètent des terres, plantent de la vigne et bâtissent des domaines viticoles. Jean-François de Pontet fait partie de ces vigneron qui façonnent ce nouveau Médoc. L'homme avait fait carrière à Versailles ; très en cour, il avait occupé la charge de Grand Ecuyer de Louis XV. Revenu en Guyenne, il devient Gouverneur du Médoc. En 1705, il achète quelques arpents de terre au nord du village de Pauillac pour créer un vignoble. Quelques années plus tard, il ajoute des parcelles au lieu-dit Canet. Comme c'était l'usage à l'époque, il associe son nom à celui de la terre médocaine pour donner son identité au domaine. Un siècle plus tard, le Château Pontet-Canet prospère et entre dans la cour des grands en devenant Grand Cru Classé dans le célèbre classement de 1855 ordonné par l'Empereur Napoléon III.

En 1865, le domaine change de main pour la première fois en devenant la propriété d'Herman Cruse, un jeune commerçant danois, arrivé à Bordeaux en 1815 en qualité de commis-négociant. Entreprenant, il crée la maison Cruse & Hirshfeld en s'associant avec un commerçant d'Altona. Après des débuts difficiles, Herman Cruse fait fortune dans le négoce des vins avec la Prusse, le Danemark, Saint-Pétersbourg et Riga. Visionnaire, le nouveau propriétaire de Pontet-Canet fait appel à Théophile Skawinski qui crée un chai révolutionnaire. Cet ingénieur venu de Pologne imagine des cuves en bois alimentées par gravité par le concours d'une plateforme en bois de chêne circulant sur des rails au premier étage.

Retour vers le passé, Pontet-Canet a renoué récemment avec ce principe qui n'a rien perdu de sa modernité. La famille Cruse conservera le domaine pendant 110 ans, jusqu'en 1975, année où il sera acheté par Guy Tesseron, négociant en cognac. En près de trois siècles, le Château Pontet-Canet n'aura connu que trois propriétaires, trois familles... Une singularité dans le Médoc.



L'ESPRIT PONTET-CANET

Transmettre, inscrire l'histoire du Château Pontet-Canet dans la durée... C'est l'ambition avouée de la famille. Aujourd'hui, les descendants de Guy Tesseron, son fils Alfred et ses nièces Mélanie et Philippine, filles de Gérard, possèdent le domaine. Ensemble, ils regardent dans la même direction. Alfred partage et transmet à Mélanie les traditions du domaine, son regard sur la culture de la vigne et sa passion du vin. L'avenir est assuré... Mélanie a passé son « Diplôme Universitaire d'Aptitude à la dégustation » et obtenu un Master de Gestion des Domaines Viticoles à l'ENITA de Bordeaux. Alfred Tesseron avait passé cinq ans à New York pour comprendre le marché américain, premier client des vins de Bordeaux à l'époque. En une génération, tout a changé. Mélanie a choisi de séjourner deux ans à Hong Kong, le temps de décrypter l'évolution des goûts des chinois devenus des acheteurs importants. Lors de conférences et de dégustations, elle porte la bonne parole des vins de Bordeaux et de Pontet-Canet à des clients avides de connaissance. De retour à Pauillac, Mélanie accompagne le travail de direction de son oncle Alfred avant de reprendre progressivement les rênes du domaine.

Bien entendu, elle poursuivra les orientations techniques engagées avec Jean-Michel Comme. Après des études à l'ENITA de Bordeaux où il est reçu comme ingénieur et à la faculté d'œnologie dont il est sorti œnologue, Jean-Michel fait des stages au sein du groupe Moueix et aux Etats-Unis chez Pine Ridge Winery dans la Napa Valley. Alfred l'a engagé comme chef de culture en 1989 avec la mission de remettre le vignoble en état. Au fil des ans, une équipe s'est formée et Alfred a décidé de lui confier la double responsabilité de la vigne et du chai et le nomma « régisseur ». C'est un ancien mot bordelais, un terme qui indique la compétence et la confiance. Avoir un seul homme responsable de la vigne et du vin s'est révélé un formidable accélérateur de la progression du domaine.

L'histoire récente du château qui a conduit Pontet-Canet au sommet des vins de Bordeaux illustre un état d'esprit partagé et une sensibilité particulière. Deux directions qui affirment la tranquille volonté de pérennité de la famille Tesseron.

UN TERROIR REELLEMENT PRIVILEGIE

Mouton et Lafite au nord...Les vignes de Pontet-Canet sont admirablement situées dans la commune de Pauillac. Le vignoble couvre 81 hectares représentant une centaine de parcelles et près de 800 000 pieds de vigne...

L'âme de Pontet-Canet, c'est le « Plateau », une croupe de graves garonnaises du Günz (les meilleures du Médoc) qui reposent sur un socle calcaire. Ce sol maigre et bien drainé attise le caractère exigeant du Cabernet Sauvignon qui entre à plus de 60% dans le Grand Vin, c'est la signature des grands Pauillac. Certaines parcelles qui occupent le sommet de la butte ont été plantées à la fin des années 1940, une ancienneté et une situation qui garantissent les meilleurs raisins. Bien entendu, depuis soixante ans des pieds sont morts, ils ont été remplacés. Planté au centre de la croupe, le Cabernet Franc est particulièrement bien traité. Cette situation assure en effet une qualité remarquable de vin. Il ne représente que 4% de l'assemblage final mais il apporte une noblesse tannique et une finesse dont il serait



impossible de se passer. Ajoutons aussi, à la périphérie du plateau, quelques vignes de Merlot occupent les terres argilo-graveleuses.

L'autre partie du vignoble (14 hectares) se situe près de la Gironde vers le village du Pouyalet. Le secteur apparait beaucoup plus calcaire ; sur certaines parcelles, il affleure. Sur d'autres, c'est l'argile qui remonte à la surface. Ces terres plus fraîches et plus riches conviennent au Merlot. Elles donnent des vins plus structurés et plus fermes que ceux du plateau.

Evolution récente dans l'encépagement de Pontet-Canet, depuis 1995, trois parcelles situées en bordure de la croupe ont été plantées en petit Verdot. Ce cépage longtemps abandonné ne représente que 2% du vignoble mais certaines années, il donne des vins incroyables en apportant des arômes épicés. Avec le temps, il est devenu indispensable : il entre toujours dans le Grand vin de Pontet-Canet.

Depuis 10 ans, la connaissance des terroirs du domaine est devenue plus intime. Cette compréhension peut se faire par la pédologie mais la science ne fournit qu'une partie de la réponse. A Pontet-Canet, la sensibilité des sols se juge verre en main, en dégustant les vins. La pratique a sublimé la théorie.

LA CULTURE DE LA VIGNE : DE LA BIO A LA BIODYNAMIE

Depuis 1990, lentement mais résolument, la vigne de Pontet-Canet a vécu une révolution culturelle. Elle s'est faite en rupture avec les mauvaises habitudes nées après la Seconde Guerre Mondiale. Il fallait se dégager d'un fait acquis, d'une vigne qui devait être domptée pour se mettre au service de l'homme et donner le plus de raisin possible.

Cette approche a délaissé certaines connaissances apprises. D'ouvrir d'autres chemins pour se rapprocher au plus de la nature. De se rappeler que la vigne est une liane indocile mais qu'en aucun cas son comportement n'est dû au hasard. Avec le temps, un constat s'est imposé : les progrès de la culture ne peuvent naître que de l'observation et de l'expérimentation, il faut savoir regarder la vigne pour la ressentir.

Bien entendu, cette évolution participe à la découverte d'un autre monde, d'une vision différente. L'acquisition d'une nouvelle sensibilité passe par de constantes prises de risque, des essais qui se muent en évidence. Il ne s'agit jamais d'une stratégie globale, il faut suivre la vigne selon l'identité de chaque parcelle, en se projetant dans la durée.

Ces choix n'appartiennent pas à l'intuition mais à l'analyse fine des éléments de la nature.

C'est du travail sur mesure, au petit point. Chaque prise de décision apparait comme une étape dans la recherche permanente du vin idéal de Pauillac grâce à la sensibilité de Jean-Michel Comme.

- 1994 : Alfred Tesseron signait son premier millésime
- 1995-1996 : les premières sensibilisations vers une culture biologique ont commencé à Pontet-Canet. La progression a été lente, presque insensible, le désherbage dans les vignes a été arrêté. L'incidence fut faible, le travail du sol étant déjà privilégié.
- 2004 : c'est l'année du premier essai en biodynamie ; il a eu lieu sur les 14 hectares du vignobles du Pouyalet. Quelques mois après les vendanges la dégustation des vins était éclatante, les Merlots venus de ces parcelles « nouvelles » se sont révélés plus tendus



et plus brillants. Très vite, Alfred a demandé à Jean-Michel d'aller plus loin. Le domaine s'est entièrement converti à la biodynamie. Cette décision devenait un engagement, un défi mais aussi l'aboutissement d'un cheminement conduit pendant 10 ans. Incidemment, il apportait un vrai bouleversement en terre médocaine : pour la première fois, un Grand Cru Classé du Médoc adoptait les principes de la biodynamie.

- 2007 : le manque d'expérience face à des conditions exceptionnellement difficiles a permis au mildiou de s'installer. Alfred Tesseron a pris la décision de recourir aux produits chimiques. La nature avait marqué son territoire, c'était un rappel cinglant à une humilité de tous les instants. Un an plus tard, cet échec s'est révélé riche d'enseignements en faisant progresser la connaissance des terroirs de manière spectaculaire pour que cela ne se reproduise plus. La résistance aux maladies de la vigne est désormais mieux connue, l'approche des parcelles s'est révélée plus fine. Autant d'enseignements qui ont constitué un nouveau départ pour la construction des millésimes qui ont suivi. Depuis, des millésimes au moins aussi difficiles que 2007 ont été négociés avec succès, toujours dans le respect des valeurs de la biodynamie. Pour Alfred et Jean-Michel, ce n'est ni une chapelle ni un rituel initiatique, elle impose la sincérité, le pragmatisme et la transparence. Cette culture différente impose une exigence absolue : elle doit être comprise par tous les amateurs.

Une des manifestations les plus visibles du succès de la méthode culturale pourrait s'illustrer avec les rendements de la vigne à l'hectare. Le rognage des feuilles qui consiste à écimer la vigne à la fin du printemps a été abandonné. A Pontet-Canet, le feuillage est mis en forme, prend de la rondeur, dessine une sorte de pont. La vigne trouve un équilibre naturel, les grappes sont plus lâches, les baies plus petites. Les rendements ont naturellement baissé pour tourner autour de 35 hectolitres à l'hectare en moyenne. Ce regard sur la vigne a aussi permis de diminuer puis d'arrêter les vendanges vertes. Quant au port de la grappe, il est idéal pour obtenir la maturité de l'ensemble des baies.

- Trois chevaux de trait de race bretonne ont rejoint les écuries du domaine en 2008. Ce qui pourrait passer pour du folklore répond à un objectif précis : éviter le tassement des sols. En vingt ans, les tracteurs sont devenus des monstres, le poids des roues tue la vie entre les pieds de vigne. Les écuries du château devraient s'agrandir... Quatre autres chevaux sont arrivés depuis.
- En 2010, les vins du château Pontet-Canet sont certifiés en agriculture biologique par Ecocert et biodynamique par Biodyvin pour l'intégralité du vignoble.

LES VENDANGES ET LA CONQUETE DE LA MATURETE

Dans l'histoire de leur sensibilité, les vins de Pauillac ont longtemps affirmé leur caractère entier. Ils étaient puissants, volontaires et présentaient des tanins rugueux que le temps se chargeait d'apaiser au bout de deux décennies. Dompter la personnalité du Cabernet



Sauvignon, arrondir ses tanins en les rendant plus nobles et plus savoureux, c'était l'un des buts recherchés par Jean-Michel et son équipe.

En 1999, l'arrivée au domaine de Michel Rolland a permis de changer le regard sur la maturité des raisins. Il a apporté son expérience, un regard extérieur mais a aussi joué un rôle d'aiguillon en affirmant les mérites d'une remise en cause permanente. Aller dans les vignes pour goûter les raisins est devenu le diapason de la maturité. Bien entendu, de 1999 à 2011, les choses ont évolué sensiblement. Dans cette approche, une règle reste intangible : un vin sera toujours à l'image de la qualité de la peau des raisins. Le terroir s'incarne dans la peau d'une baie bien mûre. Et changer la nature des tanins, c'est aller à la recherche du fruit. La quête de la précision, le souci du détail et la définition de la maturité la plus optimale demeurent un exercice de funambule pour trouver l'équilibre entre le « pas mûr » et le « trop mûr ». Pontet-Canet a rangé les réfractomètres qui permettent de mesurer la teneur en sucre des raisins, et les analyses de laboratoire ont presque disparu. Pour pister la maturité, l'équipe de Pontet-Canet court les vignes et goûte les raisins. Une baie bien mûre se perçoit au palais. « Le goût, c'est notre métier » aime dire Jean-Michel Comme.

Côté stratégie, la vendange parcellaire a été dépassée depuis longtemps pour être remplacée par les vendanges par terroir homogène. Une option qui nécessite de couper les parcelles en deux ou trois. Chaque année impose sa vérité, il n'y a pas de vendanges immuables, on suit au plus près l'évolution des maturités.

En 1999, les paniers et les hottes traditionnelles du Médoc ont été remplacés par de petites cagettes pouvant contenir 7.5 kilos de raisin. L'esthétique y a perdu mais l'intégrité des raisins est désormais préservée. Quant au tri des baies, il est né de la réflexion du bon sens. Depuis 2003, les grappes suivent une large logique : le premier tri manuel est suivi de l'éraflage puis un second tri sur une table vibrante pour un dernier contrôle, permet de ne conserver que des baies parfaites.

UNE VINIFICATION EPUREE

Bois et cuves béton... Le cuvier du Château Pontet-Canet a connu et anticipé toutes les matières qui composent les cuves. En 1996, la réhabilitation du cuvier bois est décidée, des cuves neuves plus petites, à raison de deux par an pendant huit ans permettent de renouer avec la tradition. En 2001, la suppression des pompes apparaît comme un retour au XIXème siècle, les cuves en bois sont alimentées par gravité comme l'avait voulu Théophile Skawinski.

Plus qu'un retour à la tradition, l'usage du bois s'inscrit dans la recherche de la qualité, le matériau entretenant une excellente inertie thermique pour la vinification des vins rouges de garde. Pour le millésime 2005, le cuvier Nicole est inauguré à la veille des vendanges. Ses 32 cuves tronconiques en béton à paroi épaisse de 80 hectolitres présenteront la même inertie thermique que le bois avec l'avantage d'une plus grande facilité d'emploi.

Comprendre le raisin, révéler le terroir où il est né... Surtout ne pas le « violer », c'est le concept retenu par le Château Pontet-Canet pour l'élaboration de ses vins. A une viticulture épurée de toute action contraignante devait répondre une vinification respectueuse des raisins comme le montrait le retour aux levures indigènes en 1999. Laisser faire les choses le



plus naturellement possible est devenu la règle. On remplit la cuve et la fermentation démarre quand elle le désire. Le cheminement de la fermentation obéit à un triple choix : chauffer le moins possible, refroidir le moins possible, extraire le moins possible. Le Château Pontet-Canet ne pratique ni le délestage, ni le pigeage et les remontages sont toujours très légers pour maintenir un très bas niveau d'extraction ; des peaux de qualité se donnent seules. Après la vinification, on ne touche plus à rien ; la macération totale va durer de 3 à 5 semaines jusqu'aux écoulages.

Pour accompagner cette méthode douce, Pontet-Canet n'est volontairement pas équipé de régulation automatique des températures, une facilité qui pourrait standardiser le travail. Chaque cuve est suivie de près, les températures sont relevées manuellement, cela permet une relation intime avec le vin en train de naître.

Epurer pour ne retenir que l'essentiel est la philosophie élue par le domaine dans l'élaboration du vin. Ce formidable travail apparaît fondamental dans la réussite des vins de Pontet-Canet.

LE CHAI : MOINS DE CHENE NEUF

Le retour au naturel et à la simplicité se poursuit dans les chais. A Pontet-Canet, le souhait ultime de l'élevage est la transparence : tenter de ne jamais masquer les résultats obtenus à la vigne. Dans cet esprit, le bois doit avoir moins d'emprise sur le vin avec une conséquence inéluctable : les proportions de chêne neuf n'ont cessé de baisser. D'une vendange à l'autre, le facteur millésime joue un rôle en révélant que les synergies du vin avec le bois sont en perpétuelle évolution. Quant à la durée de l'élevage, elle varie de 14 à 16 mois selon la nature des vins. Et là encore, c'est la dégustation qui décide.

Aujourd'hui, le parc annuel de barriques neuves est tombé à 50%, pourcentage jugé suffisant pour assurer l'élevage des vins. Et il se pourrait bien qu'il baisse encore dans l'avenir.

En 2012, arrivée d'une centaine de Dolia... pendant quelques années des essais ont été réalisés, différentes contenances et différentes ergonomies, jusqu'à ce que Jean-Michel dessine la forme idéale pour l'élevage de 35% du Grand Vin dont il a confié la réalisation à une entreprise locale, le château étant propriétaire du design et du moule. Elles ont les épaules larges et la partie inférieure étroite pour que les lies soient moins en contact avec le nectar. Pour un vin plus dans la vérité de son terroir, chacune d'entre elle contient des galets de graves provenant des meilleures croupes de Cabernets de la propriété et du calcaire issus des grands terroirs de Merlot. L'argile de ces derniers donne aux amphores cette couleur ocre, complètement atypique dans un chai médocain, permettant de garder le lien entre le vignoble et les chais et respecter ainsi la globalité de l'approche mise en œuvre sur le domaine.

LES VINS : PURETE, DELIE ET SENSUALITE

Depuis quinze ans, le retour à la nature est passé par une incessante prise de risques, une évolution soutenue par une foi réelle et une passion profonde. Au fil des ans, cette aventure culturelle et cet engagement ont bouleversé le profil des vins du Château Pontet-Canet. Plus qu'une évolution, c'est un style nouveau de Pauillac qui se dégage tout au long des millésimes. Ce qui frappe d'emblée, c'est l'énergie qui se dégage de ces vins, ils expriment la tension et l'intensité : ils apparaissent éclatants, comme libérés de toute contrainte. Leur équilibre



interne associe une puissance contenue, une précision du fruit inconnue et une race indéniable. Ils séduisent par leur fruité charnu, leur toucher en bouche délié et leur élégance naturelle. Refusant l'arrogance, ils délivrent une émotion naturelle qui attise la séduction.

Château Pontet-Canet 2013

Il faut oublier tous ses repères pour appréhender ce 2013. Introduit par une teinte claire, il affiche un profil délicat, floral et fin qui évoque davantage un grand pinot noir qu'un vin de Pauillac. D'une superbe complexité, avec une palette de saveurs inédite, il se révèle suave et surtout très persistant. Il ira très loin.

Château Pontet-Canet 2012

Une fois encore, le château transcende le millésime et livre un 2012 d'une pureté et d'une énergie remarquables. La définition et l'éclat sont absolument fantastiques, avec un éclat de fruit et un grain de tanin qui le portent au sommet. Une fois encore incontournable. Pontet-Canet élève en 2012 près d'un tiers de la récolte en amphores.

Château Pontet-Canet 2011

Le cru est au sommet du millésime, l'un des plus grands vins élaborés. Energique et doté d'une matière fabuleuse, il propose une bouche d'un équilibre souverain, avec un éclat magique et un toucher de taffetas. Fruit, tanins, acidité se fondent avec une harmonie somptueuse. Un nouveau chef-d'œuvre.

Château Pontet-Canet 2010

Le monde entier a applaudi la réussite du millésime. Pontet-Canet se situe au sommet et d'aucuns affirment déjà qu'il est entré dans la légende. C'est le premier millésime certifié bio et biodynamique à 100%. Le vin semble presque noir, d'un pourpre profond et intense. Le nez, mûr et généreux associe des arômes très purs de cassis, de violette, de rose et de réglisse. Une magnifique harmonie interne compose un rouge symphonique qui associe une matière chatoyante, une fraîcheur exquise, des tanins nobles et un fruité rayonnant. Le vin semble délié et gracieux, il laisse le long souvenir d'un plaisir accompli.

Château Pontet-Canet 2009

Le nez combine le cassis et la mûre sur un fond de cèdre. Le palais révèle un vin exposant une concentration sereine, un fruité gourmand et des tanins aussi élégants que charnus. Ce qui se détache, c'est l'équilibre, la structure d'une harmonie parfaite et le plaisir que l'on ressent. La finale en point d'orgue apporte l'idée d'une élégance innée.

Château Pontet-Canet 2008

Une couleur particulièrement intense annonce la qualité du millésime. Impression confirmée par un nez mûr qui exprime les fruits rouges et noirs, un léger boisé et quelques notes florales.



Le nouveau style se décline par un vin qui confesse un caractère vibrant, une remarquable amplitude et des tanins gourmands.

Château Pontet-Canet 2007

C'est le premier millésime qui fait résonner les accents de la biodynamie. Tout se met en place, le nez déclinant les fruits rouges et noirs, la vanille, la minéralité et la réglisse. L'attaque se montre ample, généreuse puis le palais ressent la finesse, l'harmonie intime, le fondu et les tanins soyeux. Un rouge gourmand et sensuel qui fait penser à la haute couture. La fin de bouche s'éternise délicieusement assortie d'une sensation d'accomplissement.

Remerciements

A mon ami Michel Creignou qui nous a malheureusement quittés et qui a largement contribué à la rédaction de ce dossier de presse et aux commentaires des millésimes 2007-2008-2009-2010.

Et à Olivier Poels pour les millésimes 2011-2013-2013 (extraits de la Revue des Vins de France).