

Chers Amis,

Après quinze années de recherches, dont dix certifiées Ecocert et Biodyvin, nous n'avons cessé d'évoluer et continuons de gagner en précision. Accompagner la vigne plutôt que la manipuler en réduisant au minimum l'intervention humaine : là réside l'essence de notre philosophie.

Des parcelles au chai, le respect de la plante et du raisin est notre ligne de conduite : arrêt du rognage, travaux de la vigne avec des chevaux pour ne pas tasser les sols, connaissance intime de chacun de nos 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.

Notre 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.

Cette année, l'assemblage s'articule ainsi : 65% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot, 3% Cabernet Franc et 2% Petit Verdot.

Nous espérons avoir l'occasion de vous revoir très prochainement afin de vous faire déguster notre nouveau millésime.

Justine et Alfred Tesseron

