



MILLESIME 2011

Le printemps arrivé tôt a suggéré à la vigne de pousser avec ardeur. Ces conditions chaudes et sèches ont donné le sourire au vigneron en rendant les maladies très discrètes et l'espoir d'une vendange précoce ; ce qui est souvent gage d'un très bon millésime. La fleur intervenue particulièrement tôt, vers la mi-mai, s'est déroulée dans des conditions très sèches ; ce qui a souvent engendré des grappes peu fournies et des baies petites. Puis, la nature a changé ses plans et nous a envoyé un été en demi-teinte ; pouvant redonner les espoirs de retrouver un vrai millésime bordelais, mûr mais frais et équilibré.

Quelques pluies tout au long du mois de septembre ont fait redouter une dégradation de l'état sanitaire des grappes. Heureusement, un été indien bienvenu a stabilisé la situation.

Certes, il aura fallu trier les grappes mais nos installations munies de deux lignes de réception de vendange sont prévues et dimensionnées pour cela.

A la fin, il est resté dans les cuves une récolte à la fois impeccablement saine et totalement mûre. Comme les années précédentes, les extractions ont été particulièrement faciles.

De façon plus anecdotique, plus de la moitié de la récolte est arrivée au chai grâce à nos chevaux de trait qui, le reste de l'année cultivent une part de plus en plus grande du domaine.

Vendanges : du 15 septembre au 29 septembre

CHATEAU PONTET-CANET 2011

90 % de la récolte

Degré : 13,5°

<u>Cépages</u> :	Merlot :	35 %
	Cabernet Sauvignon	60 %
	Cabernet Franc	4 %
	Petit-Verdot	1 %

Dégustation :

Couleur très profonde.

Le nez frais est d'une pureté incroyable avec minéralité, fruits et fleurs qui se mêlent dans l'harmonie

En bouche, le vin est d'une impressionnante finesse avec des tanins de velours.

La rencontre magique d'un grand terroir et de la biodynamie