



Chers Amis,

Le millésime **2018 du Château Pontet-Canet** est maintenant disponible.

Nous restons **convaincus de l'intérêt de nos méthodes**, et continuons dans la voie que nous avons choisie.

Le changement brutal de conditions climatiques au tout début de l'été, et les très faibles pluies ont donné une **récolte exceptionnellement faible**. Ces volumes confidentiels (1/3 d'une vendange « normale ») ont été traités avec les soins les plus aboutis pour obtenir ce que ces grappes meurtries pouvaient nous donner de plus **grand**.



Pour la **première fois**, 100% de la récolte a été **égrappé manuellement** pour la plus extrême précision.

La vendange a été vinifiée entièrement dans notre nouveau cuvier, dans des **cuves de 40hl**, sans angle, à l'abri des champs magnétiques, avec **seulement des pigeages légers**.

**Chaque parcelle a ainsi pu se révéler le plus naturellement possible** et apporter sa pierre à l'édifice de ce millésime.

L'élevage se poursuit dans des **barriques neuves** (55% de la récolte) et dans nos **amphores en béton** (45% de la récolte).

Cette année, l'assemblage (70% Cabernet Sauvignon, 22% Merlot, 5% Cabernet Franc et 3% Petit Verdot) réunit **toutes les parcelles de la propriété**.



Justine et Alfred Tesseron