

LA REVUE DE PRESSE DU CHÂTEAU PONTET-CANET 2015



# VENDANGES 2015



# LA REVUE DE PRESSE DU CHATEAU PONTET-CANET 2015

|                               |         |
|-------------------------------|---------|
| MILLESIME 2014.....           | 1-31    |
| MILLESIMES 2012 et 2011 ..... | 32-51   |
| MILLESIMES 2010 à 2000.....   | 52-71   |
| HAUTS DE PONTET-CANET.....    | 72-75   |
| DIVERS ARTICLES.....          | 76-123  |
| TESSERON COGNAC.....          | 124-152 |



CHÂTEAU  
PONTET-CANET

MILLESIME 2014



CHÂTEAU  
PONTET-CANET



The Wine Advocate  
Tasting History



### 2014 Pontet-Canet

Pontet-Canet

A Bordeaux Blend Dry Red Table wine from  
France, Pauillac, Bordeaux, France

| Source                             | Reviewer    | Rating  | Maturity              |
|------------------------------------|-------------|---------|-----------------------|
| eRobertParker.com #218<br>Apr 2015 | Neal Martin | (93-95) | Drink: 2018 -<br>2035 |

The Château Pontet-Canet 2014 was picked between 29 September and 10 October, the 10th biodynamically. It is initially quite reticent, a little broody in the glass. However, it unfolds with each swirl revealing a very pure and I feel, a more contained and classic bouquet compared to the 2013: blackberry, graphite, minerals and a touch of incense. The palate is medium-bodied with fine, quite tensile tannin. The acidity is very well judged – crescendo of flavors that lead to a precise, lightly spiced, quite vivacious finish. What I like here is that it is very Pauillac, in the sense that I feel that recent vintages were flirting with deviating too far away from what a typical Pauillac ought to be. This is unmistakable in terms of where it comes from, but there it retains that sense of focus and mineralité that ensures this is a total success for the vintage. I find this more appealing than the 2013 last year and this 2014 should be a vintage that puts a smile on Jean-Michel Comme's face.



# LE BLOG iDealwine

SUR L'ACTUALITÉ DU VIN

## Dégustation primeurs 2014 à Bordeaux : parenthèse magique à Pontet-Canet

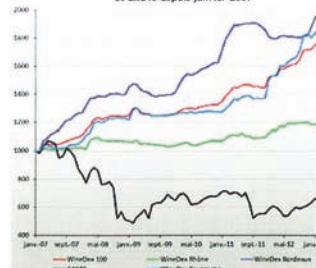
par *Philippe Barret*

14 avril 2015 à 18h05



L'équipe iDealwine devant les amphores de Pontet Canet

Comparatif des évolutions des indices WineDex® d'iDealwine et CAC-40 depuis janvier 2007



Dans son périple bordelais lors de la semaine des primeurs, l'équipe



Jean-Michel Comme sert les vins



d'iDealwine a eu droit à une parenthèse magique à Pontet-Canet où elle a pu découvrir un vin et un domaine totalement hors des normes habituelles de la région.

Dans le cadre de ces longues journées de dégustation des primeurs, pour faire d'une rencontre un moment inoubliable, il faut un lieu magique, un homme exceptionnel et un vin émouvant. Nous avons eu cette chance lors de notre passage à Pontet-Canet. Une heure et demie de pur bonheur quand ces dégustations sur rendez-vous ne dépassent généralement jamais les trente minutes...

Le lieu magique, c'est Pontet-Canet, un château qui malgré un accroissement incroyable de sa notoriété depuis quelques années reste lui-même, avec cette discrétion aristocratique qui est la règle tacite entre gens bien élevés. La visite des chais est un long moment apaisé, serein, où chaque chose est à sa place, fonctionnelle, sans recherche esthétique particulière et pourtant l'ensemble a la beauté simple d'une chapelle romane et les lieux semblent habités d'une ferveur quasi monacale.

L'homme exceptionnel, c'est Jean-Michel Comme, à Pontet-Canet depuis 1989 pour superviser à ses débuts le travail à la vigne et devenu régisseur une dizaine d'années plus tard. Il a donc depuis plus de quinze ans la responsabilité des vignes et celle de l'élaboration du vin. Jean-Michel Comme est habité à la fois de la simplicité terrienne du fils de paysan qu'il est et de la complexité d'un éternel insatisfait qui court depuis plus de dix ans à la recherche de l'émotion absolue du grand vin. Follement attachant dans son émouvante sincérité à partager avec nous ses doutes permanents et les exigences de son éthique, il nous a littéralement transportés dans un autre univers en nous expliquant son credo

biodynamique avec l'évidence et la clarté que permet une intime conviction personnelle. Tous les éléments s'emboîtent les uns aux autres, de la vigne soignée comme on élève un enfant, aux vinifications dont la saine simplicité doit tout à une qualité exceptionnelle des raisins, en passant par un élevage conduit en partie (près de 40%) dans de splendides amphores de 500 litres. Un discours et une éthique unique à Bordeaux, au moins dans les crus classés...

Le vin enfin, dégusté lentement, à plusieurs reprises pour certains, nous a

accompagné tout au long de cette rencontre. Inévitablement différent de tous ceux que nous avions déjà goûts rive gauche, avec, inévitablement aussi, l'impression d'une personnalité plus affirmée. On en garde la sensation d'un magnifique velouté en bouche, mais sans douceur excessive, la masse rassurante des tanins est bien là, mais toujours avec cette discréption polie qui est la marque du domaine. La finale offre la salinité minérale d'un terroir qui a le droit de s'exprimer ici sans contraintes. Bien entendu il faudra le revoir après son séjour de 18 mois en barriques et en amphores. Mais d'ores et déjà on pressent que ce sera une des très grandes signatures de ce millésime. Jean-Michel Comme peut se rassurer : l'émotion est bien au rendez-vous !

Etape suivante : suite de nos aventures bordelaises avec la rive droite : un rendez-vous privé à La Conseillante et une dégustation un peu folle à Angélus. A suivre donc...

AVRIL

THE ART OF FINE WINE LIVING

# LE · PAN

## BORDEAUX EN PRIMEUR 2014, DAY 3: NORTHERN MEDOC SHINES

By Jeannie Cho Lee MW on April 2, 2015

The past few days were a marathon tasting that gave me a great perspective on the entire Médoc region: Listrac-Médoc, Moulis-en-Médoc, Médoc, Haut-Médoc, Saint-Julien, Pauillac, Saint-Estèphe and Margaux. For most of the top Médoc wines, I was able to taste them twice – at the châteaux or at a négociant-organized tasting and also blind, once again, at the Union des Grands Crus de Bordeaux tastings held in various châteaux over the past few days.

Usually I have a clear verdict about which appellations did better at this point, after having swirled, spat and written over 400 tasting notes. But this year, it is extremely difficult to choose between Pauillac, Saint-Estèphe and Saint-Julien. All three communes are strong contenders for the number one spot. Pauillac producers appeared joyous after the extremely difficult 2013 vintage, which was not only challenging weather-wise but also low in quantity. The first growths on top terroir are terrific – Latour is my favorite with Mouton and Lafite just behind. They happen to also be in Pauillac where their neighbors also made fantastic wine.



Jeannie Cho Lee, LE PAN's CEO and publisher, hard at work at Château Belgrave, one of the venues for the UGC tastings this week.

Photo by: LE PAN

### Quintessential Pauillac

My top Pauillac wines, apart from the first growths are Pichon Lalande, Pichon Longueville Baron, Lynch-Bages, Grand-Puy Lacoste and Pontet-Canet. The second wines of the first growths are now at second or third growth quality, with prices to match. These top wines are quintessentially Pauillac: velvety, firm tannins, dark fruits, generous with great depth of flavors.

The Saint-Julien 2014s are delicious. At the head of the pack is Château Léoville-Las Cases, making sumptuous, age-worthy wines with incredible consistency even in weaker vintages like 2011 or 2013. In 2014, the wines shine and the grand vin is equal in quality this year with the first growths. Ducru-Beaucaillou was terrific this year, more generous and sumptuous than the past three years. The three over-achievers in this vintage were Léoville-Poyferré, Gruaud-Larose and Beychevelle. As long as prices stay the same as last year, these three wines will be wonderful affordable additions to one's cellar. ...



## ✿ Bordeaux Primeurs 2014 : Les résultats (7)

### Les vins excellents du millésimes 2014 1ère partie, les vins notés entre 16,75 et 17 : 41 crus

**PONTET CANET Pauillac 17 // 94**

C'est la première fois depuis que ce cru est passé en biodynamie (2007) que je ressens dans son nez le bel éclat fruité qui caractérise tous les vins issus de ce type de viticulture. Dans les millésimes précédents, la touche aromatique était plus crémeuse certes belle, mais déjà vue. Le propriétaire semble partager ce point de vue en disant « oui cela prend du temps ». Couleur belle, intense et vive. Nez très aromatique, pur, fin, fruité, mûr et chic. Jolie entrée en bouche veloutueuse, puis le vin se développe charnu avec de l'éclat dans le goût. Il évolue fondant et noble vers une finale au grain fin de bonne longueur. Plus élancé que de coutume, il n'en a pas perdu pour autant sa note très hédoniste.

# JAMESSUCKLING.COM



## TASTING REPORT: BORDEAUX 2014 FINAL THOUGHTS

April 1st, 2015

### CHÂTEAU PONTET-CANET PAUILLAC

|         |          |
|---------|----------|
| COUNTRY | France   |
| REGION  | Bordeaux |
| VINTAGE | 2014     |
| SCORE   | 95-96    |

#### TASTING NOTES

The strength of this Pontet Canet is very impressive, making it structured and tannic with a long and intense finish. Yet it turns to bright and vivid fruits. Full body. A modern classic. It builds on the palate.

# MONEYWEEK

The UK's best-selling financial magazine

## The 2014 Bordeaux En Primeur report

...

A selection of ten high-scoring red wines (scores out of 20)

Château Pontet-Canet (5ème Cru Pauillac) 19

Vieux Château Certan (Pomerol) 18.5

Château Cos d'Estournel (2ème Cru Saint-Estèphe) 18.5

Château Angélus (Saint-Emilion 1er Grand Cru Classé) 18.5

Château Haut-Brion (1er Cru Pessac-Léognan) 18.5

Château La Conseillante (Pomerol) 18.5

Château Troplong Mondot (Saint-Emilion 1er Grand Cru Classé) 18.5

Château Grand-Puy-Lacoste (5ème Cru Pauillac) 18.5

Château Pétrus (Pomerol) 18.5

Château Léoville-Las Cases (2ème Cru Saint-Julien) 18.5



## Primeurs 2014 : la campagne est ouverte par le château Mouton Rothschild [actualisé]



Si l'on ne connaît pas encore son étiquette (ni l'artiste qui la réalisera), on n'ignore plus le prix en primeur du château Mouton Rothschild 2014 : 282 euros hors taxe le col\*. Premier des premiers grands crus classés en 1855 à sortir du bois, le château Mouton Rothschild maintient donc son prix au niveau de 2013 (280 € HT en primeur). Et c'est aujourd'hui l'essentiel pour la place de Bordeaux, qui ronge son frein depuis la semaine des primeurs. Si les propriétés reconnaissaient alors la nécessité d'un retour à des cours raisonnables, elles n'écartaient pas pour autant une hausse, justifiée par la qualité du dernier millésime. Comme l'an dernier, la baronne met un terme à l'attentisme et devrait être rapidement suivie par d'autres grands crus classés. Même si de nombreux propriétaires affirment ne pas définir leur politique tarifaire « *en fonction des autres crus...* Mais *en fonction de mon marché* » comme l'affirme Alfred Tesseron ([château Pontet-Canet](#), grand cru classé de Pauillac).

...

# THE WORLD OF FINE WINE

tasting laying down 2014 Bordeaux

## 2014 BORDEAUX *LA FORCE ET LA VOUILLE: OR, A SOFTLY SPOKEN POWER*

Michael Schuster introduces an exciting vintage in which the longest Indian summer in living memory helped shape fresh and seductive reds, as well as scintillating dry and sweet whites: "numerous winsome beauties, plus a handful of great wines." Additional notes from Michel Bettane and Thierry Desseauve

### Château Pontet-Canet 5ème Cru

(65% CS, 30% M, 4% CF, 1% PV;  
30hl/ha, 13.5% ABV)

18.5

**MB/TD** | A true wonder, with noble aromas and very silky texture; Ponet Canet at its peak. | 19

**MS** | Discreet on the nose, a blend of blackberry ripe fruit, mineral, and a hint of oak cedar; elegant, finely tannic middleweight; fresh, ripe, pure, not particularly concentrated, but long and refined, subtle, complex, very persistent and spicy to finish. An elegant expression of the property and the vintage. Less fleshy than often, but none the worse for that, this is pure and juicy, and will make a beautifully refined glass. 2022-35+. | 17/17.5 ...

# the drinks business



Pontet-Canet owner Alfred Tesseron with one of the estate's horses

## BORDEAUX 2014: PONTEL-CANET PRICE 'AMBITIOUS'

13th May, 2015 by Rupert Millar

MERCHANTS have reacted with a distinct lack of enthusiasm to Pontet-Canet's release and don't have many warm words for Lafite's first tranche policy either.

Flying Pauillac fifth growth Ponet-Canet released late yesterday afternoon and rose 10% ex-négociant, the same as its 2011 price and the same as Pichon Baron this campaign – and Pontet-Canet was also slightly more expensive per bottle in 2013 too.

the 2014 is more expensive than every vintage going back to 2004 with the exception of the mighty 2005, 2009 and 2010 vintages.

Although the estate has garnered praise for its increasing quality in recent years, the 2014 being no exception with a strong score from Neal Martin, its approach to price and releases en primeur is beginning to raise eyebrows.

This year there were even rumours, not denied by Alfred Tesseron, that the estate wouldn't be releasing at all this en primeur though that was clearly a smoke screen.

Speaking to *the drinks business* Farr Vintners director Tom Hudson and Berry Bros & Rudd's fine wine buying director Max Lalondrelle were less than enthused about the price with Hudson admitting, "we really don't expect to sell much of it at all I'm afraid."

As he continued, the current release is "more expensive than lots of physical vintages freely available."

This was a view echoed by Lalondrelle who explained that although BBR has praised the winemaking at Ponet-Canet and the quality of the 2014 in its email to buyers, it has also pointed out the value in back vintages.

The message stated: "Ch. Pontet-Canet's profile has never been higher, with the quality of wine being produced since 2005 consistently at Second Growth level and indeed progressing further year on year as well. They have received plaudits from critics, consumers and the wine trade alike, with their ground-breaking (for Bordeaux at least) bio-dynamic approach setting new standards in the vineyard and in the resulting wines.

...

# falstaff



WER KLUG AUSWÄHLT, WIRD BELOHNT

● **Château Pontet-Canet**

Makellos pure Cassisfrucht, ätherische Nebentöne, Lakritze, Maiglöckchen, auch etwas Pflaume und Zibarte, dezent integriertes Holz. Seidiges feinkörniges, trotz der mürben Anlage Griff aufbauendes Tannin, das in einem weichen Körper Druck macht, ohne zu adstringieren oder auszutrocknen. Homogene Gaumenfrucht, feingliedriger Säurenerg. Ein ausgewogener und dabei unforced wirkender Wein, mit sehr fester taktiler Mineralität zuinnerst. 50 Prozent Ausbau im Neuholz, 35 Prozent in Amphore/Ei, 15 Prozent in gebrauchten Barriques.



# LE FIGARO VIN

## Primeurs 2014 : La sélection de Bernard Burtschy pour les Pauillac

Bernard Burtschy, pour les Pauillac 2014.

Ces notes de dégustation sont issues des dégustations dites "en primeurs" qui ont eu lieu fin mars, début avril 2015, le plus souvent à l'aveugle, mais pas toujours. Les raisins ont été récoltés à l'automne 2014, ils ont été vinifiés et les vins sont en début d'élevage et loin d'être mis en bouteilles. Elles ne sont qu'une indication totalement dépendante de l'échantillon présenté. Nous le redégusterons en bouteille en 2017, puis encore en 2018 pour un avis définitif.

### Ch. Pontet-Canet 2014

17/20

Un Pontet-Canet 2014 très élégant, suave, policé, mais avec des tannins présents, l'ensemble est lissé, charmant, facile à boire quoiqu'il dispose d'une belle réserve. 65% cabernet-sauvignon, 30% merlot, 4% cabernet-franc, 1% petit-verdot. Vendange du 29 septembre au 10 octobre car les cabernet-sauvignon étaient mûrs. Grâce à la biodynamie, la maturité est plus homogène et il n'y a plus de trou entre la récolte du cabernet-sauvignon et du merlot. 30 hl/ha. 515 ans.

# Gault&Millau



Sauvé *in extremis* par une très belle arrière-saison, 2014 n'est pas sans rappeler une autre année miraculeuse: 1978, ne serait-ce que par le raffinement et la fraîcheur des meilleurs vins dans ce millésime assez compliqué, tout compte fait. Impressions des premières dégustations.

DOSSIER RÉALISÉ PAR YOHAN CASTAING ET ÉRIC RIEWER

**A**llons directement au vif du sujet. Bordeaux peut pousser un soupir de soulagement, car 2014 est effectivement un bon millésime, dans les trois couleurs rouge, blanc et or pour les liquoreux, «chose rare», comme le remarque Philippe Dhalluin du Château Mouton Rothschild. Après trois millésimes compliqués, 2011, 2012 et 2013 – même si les deux premiers ont été mis de côté un peu trop vite –, Bordeaux renoue avec un millésime qualitativement intéressant et quantitativement viable. L'amateur de bordeaux peut aussi soupirer de soulagement car, malgré une hétérogénéité de qualité plus

importante qu'attendu, il y aura, hors le cercle très restreint de crus classés chers qui font la réputation et la spéculation bordelaises, de bons vins à petits prix dans les appellations dites plus «modestes», comme Listrac-Médoc. Il y a une bonne nouvelle pour la région qui a subi ces dernières années une dose difficile à avaler de Bordeaux bashing (qui risque de resurgir selon les prix fixés pour 2014). Au moins pendant la semaine folle des primeurs, elle reste le centre du monde viticole, un aimant pour les professionnels internationaux venus en grand nombre du monde entier pour se pencher sur le berceau du nouveau millésime, tripoter, taquiner et faire des selfies avec le

nouveau-né, avant de miser sur ses chances de réussite dans sa vie à venir en bouteilles. Après ces trois bonnes nouvelles, les choses se compliquent, car si la belle arrière-saison a pu sauver le bon soldat bordelais, l'été pourri laisse sa marque indélébile. Voici un récit succinct des épisodes déterminants pour la matière première, le raisin, qui façonne le caractère et la qualité de ce millésime vaillant. À part quelques violents orages de printemps qui ont déversé leur rage sous forme de grêle ici et là, la floraison et la première étape de maturation ont bénéficié de conditions climatiques quasiment idéales, avec un temps chaud et sec, de fin mai au 21 juin. Mais après, un été frais, dont un mois d'août froid, gris et pluvieux, a semé la panique dans les rangs de vignes. Philippe Dhalluin a même avoué avoir pensé, pendant ce mois d'août assailli par les éléments, que 2014 risquait d'être encore pire que 2013 en termes d'efforts nécessaires afin de sauver la récolte et de produire du bon vin. Il fallait une foi toute mystique dans les éléments, que seul Jean-Michel Comme de Pontet-Canet possède pour être serein. «Nous ne devrions voir une amélioration que le 20 août, nous avait-il affirmé au printemps, car la lune et les planètes vont fortement évoluer.» Ce spécialiste de la culture biodynamique nous avait laissés un peu interrogatifs, mais force est de constater qu'aux alentours du 20 août, le 25 pour être plus précis, le temps changea de manière drastique. S'ensuivit une fin d'été ensoleillée, un mois de septembre quasi estival et un mois d'octobre chaud et lumineux, dont tout le monde en France se souvient. ...

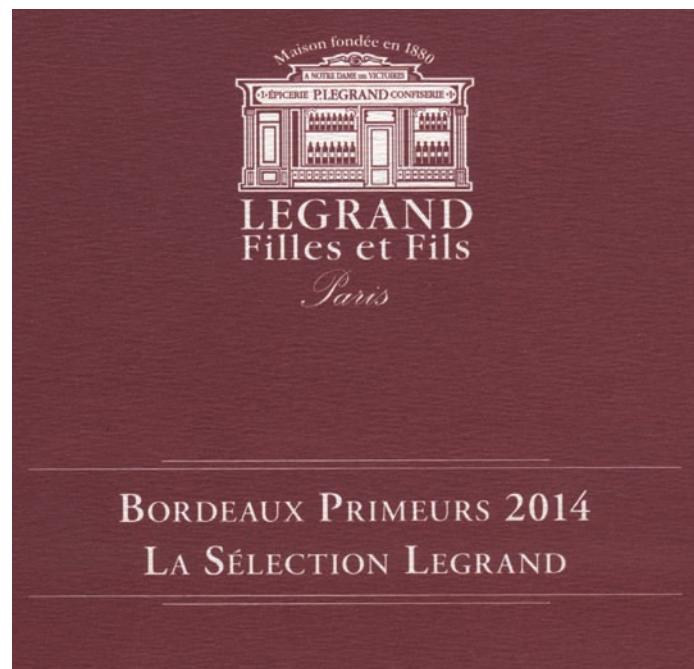
 | Les primeurs 2014 Dégustation Rive gauche Pauillac

## PAUILLAC

### CHÂTEAU PONTET-CANET

**17-18** Très beau nez de fruits noirs parfaitement mûrs, de raisin frais, de violette. Bouche ronde en attaque avec un milieu de bouche plus droit et tendu, des tanins fins pour un jus dense. Le raffinement est au rendez-vous à Pauillac.

MAI



## CHÂTEAU PONTET-CANET - *Alfred Tesseron*



Pontet-Canet est à part dans le paysage bordelais. N'est-il d'ailleurs pas devenu un vin hors classement ?

Sous l'impulsion d'Alfred Tesseron, le château s'est considérablement transformé depuis une vingtaine d'années. Aujourd'hui, Mélanie, la nièce d'Alfred le seconde avec la même philosophie.

Les travaux se poursuivent au château. C'est presque un petit village qui se construit dans l'enceinte de Pontet-Canet. Les ouvriers s'activent pour le doter de nouveaux locaux pour les

écuries, pour le matériel agricole et pour les différents corps de métier. Ils sont nombreux : peintre, électricien, tailleur de pierre, menuisier...

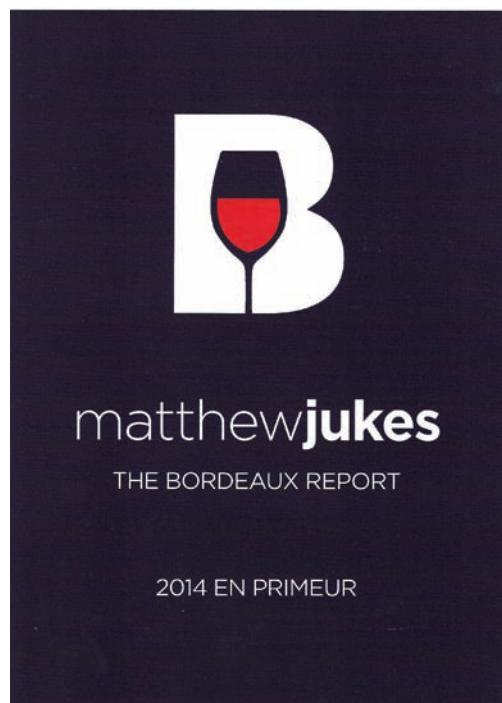
Pour son dixième millésime en biodynamie, Pontet Canet semble avoir atteint une certaine forme de maturité. La propriété s'est montrée encore plus attentive aux « messages » envoyés par la nature. Comme cette arrivée d'escargots dans toute la région, une menace pour les jeunes pousses de vignes et le présage d'une saison pluvieuse à venir. Les tisanes à pulvériser sur le vignoble ont dû être

adaptées et se sont montrées d'une aide précieuse face aux semaines humides qui se sont succédé.

Au-delà de la compréhension du vivant, l'équipe affiche le souhait de vivre en totale harmonie avec la nature. Ainsi, deux ânes sont arrivés au château. Ils se baladent à loisir dans le vignoble afin de créer un équilibre positif et favoriser la biodiversité dans les parcelles.

En 2014, Pontet Canet offre un vin superbe, dense et élégant. Son fruité est explosif. A suivre les yeux fermés...





### Château Pontet-Canet (5ème Cru Pauillac)

(65 Cabernet Sauvignon, 30 Merlot, 4 Cabernet Franc, 1 Petit Verdot) | 13.5% alc.

This is the 10th vintage with 'full biodynamics' occurring in the vineyard and this has really improved the Cabernet Sauvignon at Pontet-Canet. What is amazing is that the Cabernet and Merlot almost ripen at the same time – in most properties they can be a week or more apart. This means that 'true vineyard harmony has been achieved', according to winemaker Jean-Michel Comme. This is further underlined by there being no need at all for a green harvest. They can also use 20% press wine in the finished blend because their press wine is of such high quality because they use very little pressure on the marc. There is an effortless purity about this vintage at Pontet-Canet. The finish has some of the finest and fittest tannins I have seen, without any trace of dryness. I feel that this wine is very close to the beauty and majesty shown by the great 2010 vintage. It is neither as firm, nor as imposing but it is every bit as arresting and magical. The key to its amplitude and succulence is the dryness and length of the Indian Summer versus the heat of the mid-Summer period (as seen in 2005 or 2009). I happen to like these rare conditions and Pontet-Canet clearly relished this vintage, too. Top class wine signals greatness and inspires emotion – Comme suggests that it either makes you shiver or shed a tear. Without wanting to fall headlong into this stereotype I can honestly tell you that my spine was tingling from the moment I dipped my nose into this wine and I was still under its spell as I bid owner Alfred Tesseron adieu. 19+



## Vin : faut-il investir dans le millésime 2014?

L'achat de vin en primeur revient à faire un pari sur l'avenir puisqu'il s'agit de faire l'acquisition de crus jusqu'à deux ans avant leur mise en bouteille. En contrepartie, les producteurs consentent des tarifs environ 30% inférieurs à ceux pratiqués lors de leur commercialisation. En plus de ce rabais, les acheteurs peuvent espérer faire une plus-value plus conséquente en conservant les bouteilles quelques années, le temps que leur cote grimpe.

Tout naturellement, la difficulté de ce placement réside dans le choix des vins sur lesquels investir. Pas question de les goûter soi-même. Il faut se fier aux notes attribuées par les critiques pour savoir quelles bouteilles offrent le meilleur potentiel. D'ailleurs, celles des primeurs de bordeaux 2014 viennent tout juste d'être distribuées.

### Quelques crus surprises

Surprise: les notes sont élevées alors qu'on avait plutôt parlé d'un millésime difficile, en raison d'un été froid et pluvieux. "Les Français Bettane et Desseauve ont décerné des notes autour de 18 sur 20 à plus de 40 vins. On est quand même proche du Graal", commente Angélique de Lencquesaing, directrice déléguée de Idealwine sur BFM business.

Mais ce décalage ne doit pas perturber les consommateurs dans leurs choix d'investissement. "La hiérarchie des classements des terroirs a été plutôt respectée", assure Angélique de Lencquesaing. Avec parfois quelques surprises. "La revue du Vin de France a très bien noté le château Pontet Canet à Pauillac qui n'est pas un tout premier cru classé. Elle a très bien noté le château Haut-Bailly à Pessac-Leognan" cite-t-elle en exemple.



## BORDEAUX 2014: DIE CABERNETS GEWINNEN GEGEN DEN MERLOT



GUTER TAUSCH: EIN GABRIEL-GLAS GEGEN EINEN GANZ GROSSEN SCHLUCK EXTREME

Nach der Fassprobe lud uns Alfred Tesseron (im Bild oben) zum Diner in seine Küche ein. In den Karaffen, kurz zuvor dekantiert; 1990, 1961 und 1945 Château Pontet-Canet.

Nach dem Essen stand plötzlich diese grossballonige Flasche (1.75 Liter) vom Cognac Tesseron Extreme auf dem Tisch. Die Basis ist ein Blend von sehr alten Cognacs, bei welchem die Einzelteile mindestens 100 Jahre alt sind. Angebot von diesem superexklusiven Spiritueux findet man vor allem in England. Die Preise; so ab dreitausend Franken!

Bei uns war der Extreme kostenlos. Zuvor hatte ich dem Alfred noch mein Gabriel-Gold-Glas hingestellt und er war ganz fasziniert und nahm es immer wieder in die Hand und verglich seine Weine immer wieder mit dem GGG (Gabriel-Gold-Glas) und seinem – zugegebenermassen sehr bescheidenen Château-Glas.

Nachdem wir die klitzekleine Portion vom Extreme genossen hatten, schenkte ich ihm mein mitgebrachtes Gold-Glas, da ich ja am anderen, letzten Tag nur noch ganz wenige Fassmuster verkosten musste. Er bedankte sich mit einer weiteren, jetzt bedeutend grosszügigeren Ration vom Extreme. Das war ein genialer Tausch. Ganz sicher für mich...

### PAUILLAC

Pontet-Canet hat einmal mehr einen Wein von einem anderen Stern in den Fässern und Amphoren und ist eine Klasse für sich. Doch dicht dahinter folgt ein Wein, den wir schon fast abgeschrieben hatten: Pichon Lalande erreicht neuen Glanz und nie gesehene Klasse. Was wir an ihm so besonders mögen, ist diese Mischung aus dem unvergesslichen Stil der 1980er Jahre und neuzeitlicher, ultrapräziser Weinmacherkunst. Hervorragend und stilvoll sind aber auch alle anderen Weine: die drei Premiers Crus, Batailley, Pichon-Longueville, Grand-Puy-Lacoste, um nur einige zu nennen.

### Château Pontet-Canet

#### 20 Punkte | 2024 bis 2040

Die Verkostung eines Pontet-Canet wird mehr und mehr zu einem irrealen, sublimen Moment der Abgehobenheit und Transzendenz. Dazu führen handfeste Komponenten wie die unerhörte, unnachahmliche aromatische Klasse mit den subtilen Kräuternoten, der delikaten fruchtig-blumigen Würze, der besondere, mineralisch-salzige Schrift und die Dichte der erstklassigen Tannine, der Ausdruck der Fruchtigkeit, die enorme Länge, die subtilen Kräuternoten. Grossartig, jede Bepunktung wird da zur Farce.



BORDEAUX PRIMEURS 2014  
**UN BEAU MILLÉSIME INATTENDU**

Miraculé, ce millésime a rasséréné les Bordelais comme les dégustateurs. La maturité tardive des raisins a donné de bons, voire de très bons vins.

Dégustations : Olivier Poels, Roberto Petronio, Philippe Maurange, Pierre Citerne, Axel Marchal. Photos : François Poincet.

**18-18,5/20**  
**■ CHÂTEAU PONTET-CANET**

Le cru retrouve avec le millésime 2014 une récolte plus conforme en terme de volume (30 hl/ha). Vendangés dans de parfaites conditions, les raisins ont donné naissance à un vin puissant, racé et longiligne. Un pauillac très classique, à la pureté qui force le respect.

Terre de Vins

# Terre de Vins

WWW.TERREDEVINS.COM

Nos coups  
de cœur

## PRIMEURS 2014

Le Grand Hôtel  
côté cuisine



La saga  
**TRIAUD**

10 rosés  
en magnum

✓ 300 bordeaux notés  
et commentés

✓ un millésime  
qui relance le marché

✓ rive gauche, rive droite  
le tour des appellations



**GRANDS TRAVAUX** DANS LES CHÂTEAUX

Châteaux Margaux, Calon Ségur, Pédesclaux, Beychevelle, Fonplégade...



SUD  
OUEST

# Bordeaux : le top des primeurs !

Château  
Pontet-Canet

**19/20**

Une pure merveille à la  
naissance par la noblesse  
de ses arômes et le  
soyeux de la texture,  
pontet-canet à son plus  
haut niveau.

# VINIFERA

## Bordeaux 2014

### Spécial millésime

**Bordeaux 2014** Le Classement de Jacques Perrin

#### Grands vins

★★★★

Pontet-Canet

94

#### Bordeaux 2014

Vive l'été indien !

#### PAUILLAC

##### Pontet-Canet

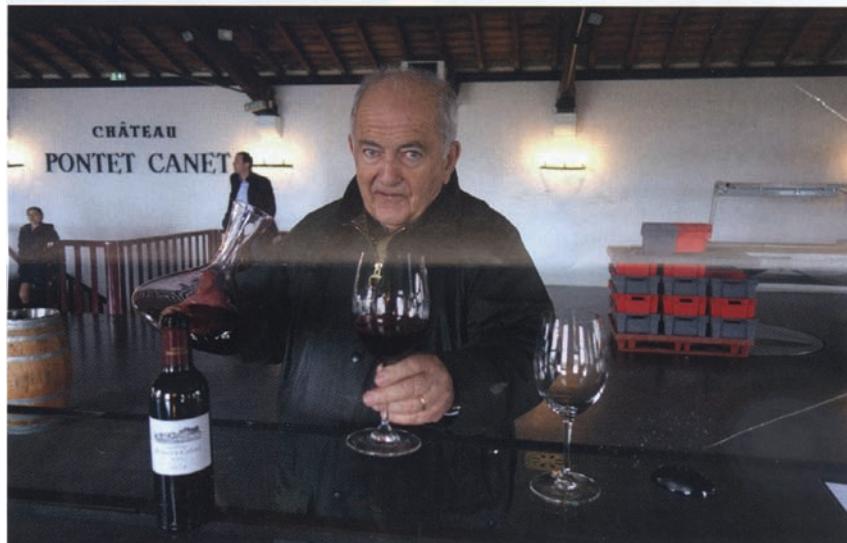
★★★★

Robe sombre. Très beau nez, magnifique expression, fruits noirs, réglisse, épices douces. Bouche remarquable, dense, superbe toucher de bouche, grande texture, déployée, tanins très fins. Grande persistance. Il y a une race et une évidence de grand vin. Seule une petite pointe tannique en finale le dessert un peu.

imPertinent  
CHRONICLES

##### Bordeaux 2014, Day 1 The Supreme Moment

The weather is dithering between fine drizzle and hesitant sunny spells. Faces are tense on the plane: the press has just revealed details about the crash of the Germanwings A320 airplane and the suicidal behaviour of its co-pilot. My day begins with a trial run in the Medoc. On the agenda: **Ducru-Beaucaillou, Léoville Las Cases, Pontet-Canet and Pichon-Comtesse.** The two Saint Julien are magnificent and lighten up this rather dull day. I am welcomed in **Pontet-Canet** by Alfred Tesson. The castle's second interior courtyard is a building site; major works have begun, and will include setting up a new building, as well as stables for the twelve carthorses. We only have a short time to enjoy the wonderful silky texture of the Pontet-Canet and to say hello to Jean-Michel Comme. He is staring in the distance whilst speaking to a group of buyers; they appear to understand very little of what really matters ("ils ne semblent entraver que couic", in the words of the French poet Leo Ferré); they are only concerned with market positioning, oblivious to the threat of the drosophila Suzukii - the consequence of our lack of respect for nature, according to our prophet. I am already stepping outside Medoc. A little later, I moor in Fronsadais, where I have an appointment



Alfred Tesseron, Pontet Canet

# Le Point

## Bordeaux le millésime 2014



### Le guide de Jacques Dupont

En exclusivité, des prix primaires garantis par les propriétés :  
746 vins sélectionnés dont 162 à moins de 10 euros

Le Point n° 2228 du 21 mai 2015 - Ne peut être vendu séparément

#### Crus classés du Médoc

##### Pontet-Canet 5<sup>e</sup> CC

Jean-Michel Comme, directeur technique : « En ce moment, on creuse 50 puits pour l'autonomie en froid et chaud, profonds mais de faible diamètre.. » Mais ce n'est pas la partie la plus visible des travaux engagés au château. Une nouvelle aile est en construction, en pierre de taille. Elle permettra de faire la jonction avec d'autres bâtiments techniques anciens et d'agrandir le chai de vinification. « On était assez confiants fin août, notre viticulture (en biodynamie) nous laissait assez optimistes mais quand le temps est devenu chaud, ça a fait plaisir à tout le monde. » Alfred Tesseron, proprié-

taire : « C'était tellement cool qu'on avait l'impression de ne pas être en vendanges. Chaque table de trie était calme, pas de baie pourrie. C'est les premières vendanges que je vois comme ça, avec 36 personnes qui regardent les raisins passer. On a commencé le 29 septembre et fini le 10 octobre. » 65 % cabernet-sauvignon, 30 % merlot, 4 % cabernet franc et 1 % de petit-verdot.

**17** - Nez fruits rouges, bien fruité, note framboise, séveux, bouche fraîche, intense aromatiquement, tendu, long, tonique, long, en finesse. Joli fruit.

**O = 2020 G = 15 ans**



**2014 PONTET-CANET**

Pauillac

65 % Cabernet Sauvignon,

30 % Merlot,

4 % Cabernet franc,

1 % Petit Verdot

Ertrag 30 hl/ha

Dichtes, tiefes, samte-

nes, fein opulentes Bou-

quet, schwarze Beeren,

Dörrpflaumen, Black-

currant, Graphit, Tabak,

Leder, Lakritze. Dichter,

kraftvoller, gut opulenter

Gaumen mit kräftiger,

vielfältiger, süßer Aroma-

tik, viel gutes Tannin,

sehr gute Mineralik, sam-

tene, süße Frucht,

konzentrierte, gut mus-

kulöse Struktur, sehr

langer, dichter Abgang

mit guten Rückaromen.

Kann noch zulegen.

**18/20 2023–2040**

# Bloomberg Business

## Pontet-Canet 2014 Price Boosted as More Horses to Arrive

Bordeaux estate Chateau Pontet-Canet has boosted the price of its 2014 wines to reflect an improved growing season and decade-long investment in its biodynamic vineyard, where more horses will soon begin working the soil.

The vintage was priced last month at \_\_\_\_\_ a bottle from Bordeaux merchants, up 10 percent from the \_\_\_\_\_ price of the previous two vintages and in line with its 2011 price, according to data from London online market Liv-ex. A second tranche was pitched 18 percent above May's offering.

The 2014 vintage followed two difficult years of weather in the region and marked a return to more normal conditions both in the vineyards and in the global wine market. While prices in Bordeaux were generally above those predicted by merchants, according to Liv-ex, growers said improved quality relative to 2013 and 2012 helped make 2014 wines more expensive.

"The fruit was very ripe when it came in," Melanie Tesseron, who has joined her uncle Alfred Tesseron in running the family-owned estate, said before a tasting at Bonhams in London last month. "It's one of those greats. Maybe not as great as the '09 and '10, but we're not far."

Wine estates such as Pontet-Canet and some of its near neighbors, including Chateau Lynch-Bages, have invested over recent decades to raise their level of wine-making closer to those ranked higher in the 1855 Medoc classification.

### Long-Term Investment

"The investment we've done, it's been step by step," Melanie Tesseron said. Pontet-Canet was acquired by the family in 1975 and is a close neighbor of Pauillac first-growth estate Chateau Mouton-Rothschild.

"It's one of those properties that you'd say you must always go to in Bordeaux," Richard Harvey, director of the Bonhams wine department, said before the tasting, citing "the work that the Tesserons have done since they bought the property, and particularly since the 1990s and through the 2000s."

"There's lots of very good Bordeaux, and if it's priced right, it sells," Harvey said. "Pontet-Canet is well known in this country. People pick up on the fact that the quality has risen dramatically."

546 en primeur  
wines tasted

The world's best wine magazine June 2015 £4.40

# Decanter

**En primeur in the balance**

**2014 Bordeaux: best since 2010  
but should you buy now or later?**

Northern Rhône pioneers: names to watch in 2015

PLUS • English fizz  
• Superb 2013 NZ Pinots  
• Best regions for value

9 770254242221

## Bordeaux 2014: one to watch

It's not a vintage that can be easily compared with others, but in that individuality Steven Spurrier (*pictured*) finds wines that will please 'anyone who appreciates quality in hand with regionality'

### SPURRIER'S CHOICE: 5 personal favourites

■ Ch Calon-Ségur, St-Estèphe  
3CC 18.5 (95) see *this page*

■ Ch Ducru-Beaucaillou,  
St-Julien 2CC 18.5 (95) see p29

■ Ch Pontet-Canet, Pauillac  
5CC 18.5 (95) see p28

■ Ch Rauzan-Ségla, Margaux  
2CC 18 (93) see p32

■ Ch Grand-Puy-Lacoste,  
Pauillac 5CC 17.75 (92)  
see p28

### Outstanding

#### Ch Pontet-Canet 5CC 18.5 (95)

Classic Cabernet nose of cassis. Lovely purity and depth with a silky texture that caresses the palate – more obviously Pontet-Canet than Pauillac. An extremely fine wine almost in a class of its own. 2019-2035



JUIN



# LE MEILLEUR DES PRIMEURS 2014

NOUS AVONS DEMANDÉ À MICHEL BETTANE DE NOUS  
DONNER UNE SORTE D'INSTANTANÉ DE SA SEMAINE  
DES PRIMEURS. ET LE *BEST OF* DES 2014.

SELECTIONS **BETTANE+DESSÉAUVE**

...

## AU SOMMET DES CLASSIQUES ET CLASSÉS

Avec une belle constance, les meilleurs sont au rendez-vous

Château Pontet-Canet, pauillac  
19/20

Une pure merveille à la naissance par la noblesse de ses arômes et le soyeux de la texture, Pontet-Canet à son plus haut niveau.



## Bordeaux, Still the King—*Long Live the King*

By Clyde Beffa Jr.

### 2014 Pontet Canet, Pauillac

A truly great wine and one of the best of the vintage. Alfred Tesseron can do no wrong. One of my clients—who is a famous Napa Valley winemaker—bought two cases on the spot.

# RayonBoissons

LE MAGAZINE DES BOISSONS EN GRANDE DISTRIBUTION

CAVE À VINS  
MARCHÉS

PRIMEURS

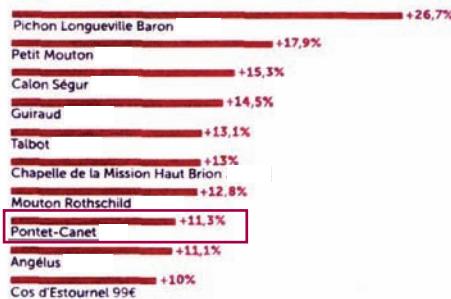
## LES GRANDS CRUS CLASSÉS FONT LA SOURDE OREILLE

Les marchés attendaient un signe de leur part mais les châteaux ont préféré révoir leurs tarifs à la hausse, de + 10% en moyenne sur le millésime 2014. Ce qui n'est pas vraiment du goût des enseignes.

### LES HAUSSES LES PLUS FORTES DE LA DERNIÈRE CAMPAGNE

Source : chateauprimeur.com

HAUSSE DES PRIX DES PRIMEURS 2014 PAR RAPPORT AU MILLÉSIME 2013.



➤ Outre les évolutions, les hausses en valeur absolue sont parfois spectaculaires : 32 € de plus pour un Mouton Rothschild, 14 € pour Petit Mouton, 21 € pour Angélus, 16 € pour Pichon Longueville Baron... Des différences qui font peur quand on sait que la demande en GMS décroche au-delà de... 20 € la bouteille !



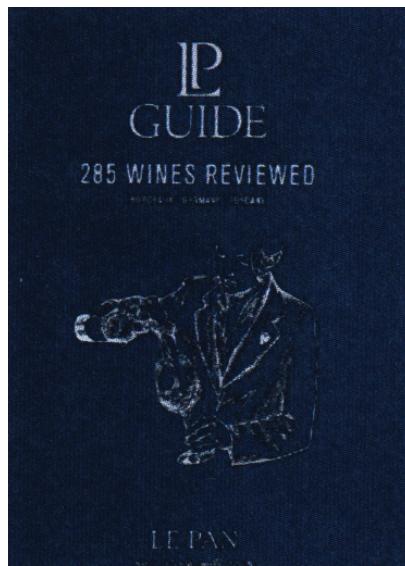
**PAUILLAC** // 47 vins dégustés

**CRUS CLASSÉS**

**Coup de Cœur:** Pontet-Canet (tanins soyeux, frais, fondus, grande pureté).

JUILLET

THE ART OF FINE WINE LIVING  
**LE PAN**



**2014**



BORDEAUX  
EN PRIMEUR

After a difficult growing season and an understated build-up to the en primeur tastings, the fine quality of Bordeaux 2014 came as a pleasant surprise. JEANNIE CHO LEE explains how the châteaux pulled it off, and picks her top performers.

**PAUILLAC**

**Highlights: Latour, Mouton Rothschild, Lafite Rothschild, Pichon Longueville Comtesse de Lalande, Pichon-Longueville Baron, Lynch Bages, Grand-Puy-Lacoste, Pontet-Canet**

**BORDEAUX 2014**

The 2014 En Primeur this spring attracted as much interest for its pricing as its wine quality. JEANNIE CHO LEE MW was there to assess Bordeaux's latest release.

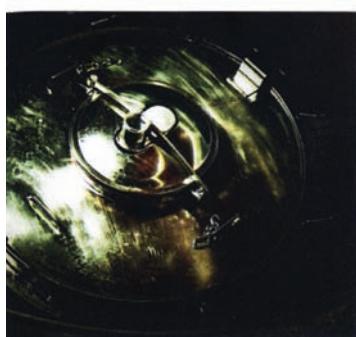
**PAUILLAC**

**Château Pontet-Canet 2014**

Even on the nose there is an attractive character – lightly aromatic with cassis, violets and cocoa notes. The palate is gentle, with polished tannins that are firm and focused. This wine is delicate, layered and fresh with nice concentration – a more successful vintage compared to the past 3 years. The tannins are seamless and very fine. —

**92-94**

JUILLET



VINUM  
**EXTRA**



## BIG BORDEAUX

Bordeaux Primeur 2014: The Gentlemen  
Jetzt kaufen: 2012 – der Jahrgang für Geniesser  
Weinmacher und Topweine des Jahres

Weine des Jahres 2014

# Unsere Top 10

### **Château Pontet-Canet, Pauillac**

20 Punkte

Pontet-Canet gehört zu den ersten absoluten Spitzenweinen der Region aus zertifiziert biodynamischem Anbau. Doch das reicht nicht aus, eine absolute Klasse zu definieren. Pontet-Canet gleicht ganz einfach keinem anderen Wein der Region – und drückt doch so haargenaus, was man unter einem grossen Bordeaux versteht. Aromatische Komplexität, ausserirdische Dichte, enorme Tiefe, Schliff, Eleganz, Länge – all das findet sich in diesem Wein, der alle Wertskalen sprengt, und vieles, vieles mehr.

### PAUILLAC

#### **Château Pontet-Canet**

**20 points | 2024 à 2040**

La dégustation d'un Pontet-Canet se transforme de plus en plus souvent en un sublime moment de transcendance et de surréalisme. Un moment créé par de solides éléments, comme la qualité aromatique sans égale aux subtiles notes de fines herbes, les délicates saveurs fruitées et florales, le raffinement minéral et salé hors du commun, la densité des superbes tanins, l'expression du fruit et la longueur interminable. Grandiose, le noter n'a aucun sens.



[WWW.VERTDEVIN.COM](http://WWW.VERTDEVIN.COM)

## Vins Primeurs

Château Pontet-Canet 2014 – 5ème Grand Cru  
Classé à Pauillac

Le nez est intense, pure, complexe et concentré. Il révèle des notes de fruits noirs mûrs associées à quelques petites notes de crème de mûre, à des notes de cerise, de fleurs ainsi qu'à une pointe de réglisse, d'herbes aromatiques et de feuille de tabac séchée. La bouche est fraîche, fruitée, dense, puissante, riche, ample, bien structurée, grasse, joliment pure, gourmande et offre une belle texture veloutée. En bouche on retrouve des notes de mûre, de prune, de cerise rouge fraîche, de confiture de mûre et plus légèrement de boisé toasté/grillé, d'épices douces ainsi qu'une très fine touche de chocolat en fin de bouche. Les tannins sont fins, souples et intégrés. Bonne longueur en bouche.

Note : 17.5

# the drinks business

## BORDEAUX 2014: MARTIN UNVEILS HIS NOTES

1st May, 2015 by Rupert Millar

Neal Martin has unveiled his first set of futures notes on Bordeaux for *The Wine Advocate* since taking over from Robert Parker as the lead reviewer of en primeur.

Beginning with a harvest report he also had some strong words for the state of the en primeur system which he said he believed was "salvageable" but only when the châteaux owners "stop equating success with monetary value, understand that high prices are not necessarily a measure of appreciation of their wine, but rather an appreciation of potential profit."

He noted as well a "hardening" of opinion among négociants towards the "bullying tactics" of some châteaux and considered what might happen if a major French bank saw fit to "pull the rug" from one of the bigger names.

He concluded that only something drastic will right the ship, "because Bordeaux will only get the message once cases start gathering dust in their own warehouses and not someone else's."

He also described, briefly, his methods for en primeur tastings and how he prefers to "get under the skin" of a vintage and never tasting wines blind.

Ultimately though his overall view of the vintage was thus: the wines are good, better than the 2008s and 2012s and, ergo, the best vintage since 2010 although it is not as good as that particular year.

He said the wines were more "consistent" on the Left Bank – especially in Saint-Julien, Pauillac and St. Estèphe – but that there are also "splendid" wines to find on the Right Bank if one treads carefully.

He picked out Montrose, Pichon-Lalande, Pichon Baron, Pontet-Canet and a few others as giving the first growths a "serious run for their money" but also thought Ducruc-Beaucaillou, Léoville-Las-Cases and an "unusually Merlot-driven Beychevelle" fell a little short in this regard – although they were still scored solidly.

As has been remarked on elsewhere, the late summer sunshine allowed the later ripening Cabernet Sauvignon and Franc varieties to come to full ripeness while a lot of Merlot remained diluted by earlier rains.

As such, Martin wrote, there are many 2014s which are "pleasant to drink" but ultimately "lack density and substance"; attempts to "force them into something more" in the winery in some instances was "self-defeating", "like putting go-faster stripes on an Austin Allegro."

# MILLESIMES

## 2012-2011



CHÂTEAU  
PONTET-CANET

FEVRIER

# JAMESSUCKLING.COM



## TASTING REPORT: THE 100 TOP 2012 RED BORDEAUX

### CHÂTEAU PONTET-CANET PAUILLAC

|         |          |
|---------|----------|
| COUNTRY | France   |
| REGION  | Bordeaux |
| VINTAGE | 2012     |
| SCORE   | 93       |

### TASTING NOTES

This shows incredible decadence and opulence for the vintage with dried meat, black berry, blueberries and hints of mushroom. Full body, very polished silky tannins and a chewy finish. Lots of richness for the vintage. Persistent palate. This was aged 35% in cement eggs for 12 months. Better in 2018.

**2012 Pontet-Canet**

Pontet-Canet

A Bordeaux Blend Dry Red Table wine from  
France, Pauillac, Bordeaux, France**Find It Online**

| Source  | Reviewer                 | Rating  | Maturity              |
|---|--------------------------|---------|-----------------------|
| eRobertParker.com #218<br>Apr 2015  | Robert M.<br>Parker, Jr. | 93      | Drink: 2017 -<br>2035 |
| <p>This impeccably run, biodynamically farmed estate of Alfred Tesseron goes from strength to strength. The 2012 triumphs once again with its notes of dark plum, blackcurrant, licorice and almost a hint of truffle, its full-bodied, supple tannins, and beautiful, expansive mouthfeel. Complex and deep, this dense ruby/purple-colored wine may not be at the level of the 2009 or 2010, but it is a successful wine in this vintage, and a significant wine in 2012. Anticipated maturity: 2017-2035.</p>  |                          |         |                       |
| <input type="checkbox"/> Add to Print List  |                          |         |                       |
| Wine Advocate #206<br>Apr 2013  | Robert M.<br>Parker, Jr. | (91-94) | Drink: 2018 -<br>2038 |
| <p>A softer, less powerful and less prodigiously endowed Pontet Canet, the 2012 exhibits notes of creme de cassis and new barrique vanillin followed by a medium-bodied, elegant wine with sweeter tannin (and less of it) than is found in the great vintages that immediately precede it. The 2012 is certainly outstanding and, in fact, many readers may prefer it to the blockbuster, out-of-this-world, over-sized 2010, 2009 and 2008. Medium-bodied, pure and expressive, this classic Pauillac should only require 5-6 years of cellaring. It should drink well for two decades thereafter.</p> <p>No one will confuse the 2012 Pontet Canet with the 2008, 2009 or 2010, but proprietor Alfred Tesseron has turned in another high level performance in this more challenging vintage (especially true in the Medoc).</p> |                          |         |                       |

Neal Martin Notes

JUILLET

VINUM EXTRA  
SPEZIALPUBLIKATION  
2012  
WWW.VINUM.INFO

**Vinum**  
**EXTRA**



## BIG BORDEAUX

Bordeaux Primeur 2014: The Gentlemen  
Jetzt kaufen: 2012 – der Jahrgang für Geniesser  
Weinmacher und Topweine des Jahres

Bordeaux 2012

## Schneewittchen, Aschenputtel und die sieben Zwerge

A horizontal strip featuring a collage of various wine bottles and glasses. Overlaid on this image is the text "Bordeaux 2012" at the top left and the main title "Schneewittchen, Aschenputtel und die sieben Zwerge" in large, bold, white letters in the center.

### PAUILLAC

Gewiss, objektiv gesehen liegt Pauillac 2012 leicht hinter Margaux und Saint-Julien zurück. Doch das Niveau bleibt beachtlich, in einem Stil, der eher an Saint-Julien erinnern mag denn an einen tan-ninharten, kantigen Pauillac-Klassiker. Die Pauillac dürften daher schon etwas früher trinkreif werden, als das hier sonst der Fall ist. Da wundert es auch kaum, dass wir Mouton in diesem Jahr den beiden anderen Premiers vorziehen. Doch viele andere Weine bleiben empfehlenswert, darunter der herausragende Pontet-Canet, den wir einmal mehr für den besten, weil inspiriertesten Wein des Jahres halten. Und selbst der Zweitwein dieses exemplarischen Bio-Gutes, Les Hauts de Pontet, der allerdings aus bürokratischen und geschmacklich kaum nachvollziehbaren Gründen als einfacher Vin de France auf den Markt gebracht werden musste.



### Château Pontet-Canet

20 Punkte | 2022 bis 2040

Entspricht exakt dem Primeurmuster. Intensives Aroma, kompakt und dicht, lebendig und rassig, mit kernigen, herben, aber perfekt ausgearbeiteten Tanninen, fruchtiges Finale. Stilfrei, unglaubliche Präzision und kompakte, superbe Textur. Besitzt Rasse und Frische, Eleganz und Kraft. Hervorragend, weil so total eigenwillig und unverwechselbar.

# L'EXPRESS

## ÉDITION SPÉCIALE

FOIRES AUX VINS 2015

## A saute-millésimes

Les grands-messes dédiées à la dive bouteille reviennent, c'est de saison ! Pour vous aider à faire le tri dans la grande distribution, chez les cavistes et sur les sites marchands, L'Express a demandé à l'équipe du guide Bettane & Desseauve\* de recenser le meilleur d'une offre pléthorique. A vos Caddies ou à vos souris !

### AUCHAN

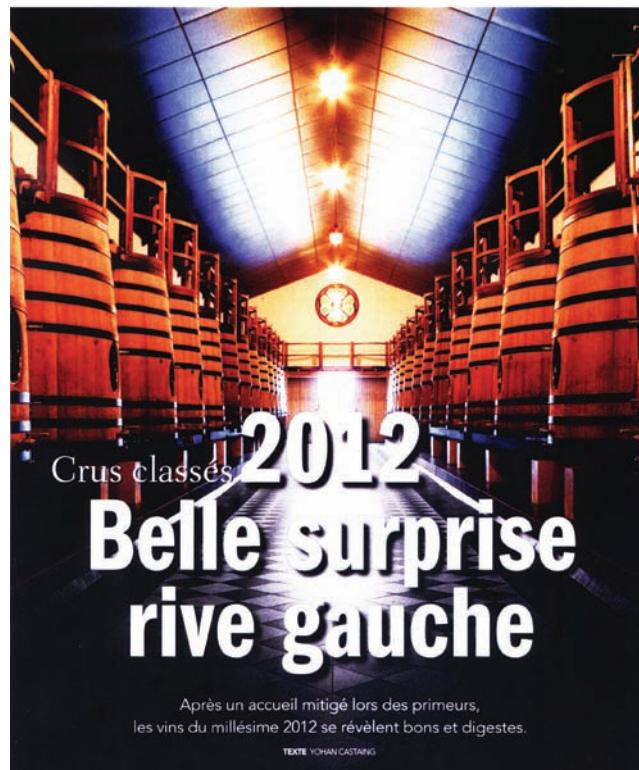
DU 22 SEPTEMBRE AU 6 OCTOBRE

La troisième enseigne nationale (10% du marché de la grande distribution) a fourbi ses armes : les bordeaux (40% de la sélection), et surtout les grands crus 2012, sont les grands gagnants de cette foire aux vins. Parmi les 150 vins communs à toutes les enseignes et qui composent le socle de l'offre, auxquels s'ajoutent des choix par région et par magasin, on pourra aussi trouver son bonheur. Même si le catalogue n'a rien pour faire chavirer les amateurs, on peut compter sur quelques belles bouteilles comme les faugettes du Domaine Ollier-Taillefer ou les vins sobres du domaine Valiot le Coriançon.

| REGION DE PRODUCTION | APPELATION  | DOMAINE              | MILLÉSIME | NOTE | PRIX EN € | COMMENTAIRES DE RECOMMANDATION | ... |
|----------------------|---|----------------------|-----------|------|-----------|--------------------------------|-----|
| Bordeaux             | Pauillac  | Château Pontet-Canet | 2012      | 17   |           |                                |     |
| 85                   | Bel arôme de violette, un rien trop réduit, texture particulièrement savoureuse, plus noble par ses sensations tactiles que par sa pureté aromatique. |                      |           |      |           |                                |     |

SEPTEMBRE

# Gault&Millau



Château Pontet-Canet.

## PAUILLAC

### ♥ CHÂTEAU PONTET-CANET

**17/20** Cassis et myrtille pour un nez élégant, mentholé et dévolu au fruit noir. Rondeur et puissance en bouche avec une trame tannique magnifique, à la fois soyeuse et tendue, et une finale toujours sur le cassis.

# Management

ivre

★ FOIRES AUX VINS 2015

## LES MEILLEURS CRUS A DECOUVRIR



PAUILLAC 2012

### CHÂTEAU PONTET-CANET

Encore sur la réserve, ce bébé de Pauillac se distingue d'emblée par un toucher de bouche très soyeux. Puis les éléments de complexité arrivent en bouche : minéralité, fruit, tanins. Tout est dans la bouteille, mais, idéalement, il faudrait patienter au moins cinq ans.

SEPTEMBRE

Supplément

**PARIS MATCH**

**SPÉCIAL VINS**

Jacky Lorenzetti et Jean-Louis Trudel, le rugby et le foot réunis pour Paris Match autour des grands vins.

**FOOT, RUGBY, VIN DES HOMMES ET DES PASSIONS**

**À SAINT-ÉMILION, LE BONHEUR EST DANS LES VIGNES**

Supplément 32 pages Paris Match 3459 du 3 au 9 septembre 2015. Ne pas boire de vin séparément. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.

avec la sélection bettane + desseauve Foires aux vins

# FOIRES AUX VINS LES 100 À NE PAS RATER

**Château Pontet-Canet**  
Pauillac, rouge 2012

**17/20**

Beau mélange de puissance et d'équilibre. Texture fine, dense, tapissante. Tannins fins et aromatiques.

SEPTEMBRE



**BORDEAUX 2012 ET 2013  
FAITES-LEUR CONFIANCE,  
ILS ONT DE BEAUX ATOUTS**

Sans être mémorables, les millésimes 2012 et 2013 méritent votre attention avec des vins ronds et charmeurs pour le premier, tendres et à déguster sur le fruit pour le second.

**BORDEAUX GRANDS CRUS 2012**

**LES CRUS CLASSÉS 2012**

**Une fraîcheur enthousiasmante**

**PAUILLAC**

**18/20**

**■ CHÂTEAU  
PONTET-CANET**

Ce pauillac 2012 semble s'être légèrement refermé, il lui faut de l'air pour se livrer pleinement. La matière est néanmoins superbe, crémeuse et très veloutée, avec une texture de soie et des tanins très fins.

SEPTEMBRE

# Terre de Vins

WWW.TERREDEVINS.COM

## SONDAGE EXCLUSIF

Grandes surfaces

Pensez-vous  
faire de  
bonnes  
affaires ?

ESCAPADE  
Provence  
VERTE



## FOIRES AUX VINS

NOS 400 COUPS DE CŒUR

Les grandes enseignes passées au crible pour chaque région



Château Pontet-Canet



Pauillac

2012



La biodynamie apporte à Pontet-Canet un supplément d'âme qui, à l'instar de ce 2012, en fait un vin d'émotion. Pureté de fruit exceptionnelle et tannins au soyeux impressionnant.

# Wine Spectator

[www.winespectator.com](http://www.winespectator.com)

## SPECTATOR SELECTIONS

New Wines From Around the World

### FRANCE

#### Other

##### **92 Château Pontet-Canet Pauillac 2012**

Broad and fleshy, with an alluring feel to the layers of steeped plum, blackberry coulis and raspberry reduction notes, all gliding over ample but polished tannins. Loam, tobacco and warm stone accents stay in the background for now but add steady base notes to the finish. Packs in solid fruit for the vintage, with a commensurate tug of earth. Best from 2017 through 2025.—J.M.

OCTOBRE

wein.pur

# wein.pur

5.2015  
Oktober / November



**Piemont**

- Weltkulturerbe Langhe
- Barbaresco: Top-Lagenweine von 2012

**Jung & reif**

- Neuer Trend in Neuseeland: Grüner Veltliner
- Bestens entwickelt: Riesling von 2005

**Auf der anderen Seite**

- Südtiroler Winzer in Slowenien
- Erlebnis Hobbywinzer

PLUS BEILAGE

• Terroir-Veltliner von 2014

## Bordeaux 2012 – erfreulich klassisch

Château Pontet-Canet

! Großartig. Dunkle Zwetschken, Herbstlaub und kandierter Ingwer. Tieffündig, dicht und vielschichtig, in Fruchtschmelz eingehüllte Tannine mit massiver Präsenz. Lebendig, stimmig und anregend. (dd)

# Le Journal du Dimanche

LES GRANDS VINS DE FÊTE À TOUS PRIX

## BORDEAUX

CHÂTEAU PONTET-CANET, PAUILLAC,  
ROUGE 2012

**Bel arôme de violette, un rien trop réduit,  
texture particulièrement savoureuse, plus  
noble par ses sensations tactiles que sa  
pureté aromatique.**

**17/20**

**LA REVUE DU  
Vin  
DE FRANCE**

**HORS  
SÉRIE**

**BEST OF 2015**  
Les 280 meilleurs vins  
français sélectionnés  
par nos dégustateurs

**ENQUÊTES**  
Standardisation du goût :  
Bordeaux est-il touché ?  
Pourquoi les Français  
boudent Bordeaux  
Les bordeaux bio :  
mensonge ou réalité ?

**Shopping  
de Noël**  
Les plus beaux  
objets du vin  
à offrir

**Haut-Brion**  
L'histoire de l'unique  
premier cru classé  
de Graves en 1855

**Stéphane  
Derenoncourt**  
Le célèbre viticulteur  
s'engage en faveur  
des bordeaux artisans

**TOUTES LES BONNES  
RAISONS D'AIMER  
BORDEAUX**

SES CHÂTEAUX, SES GRANDS CRUS, SON ART DE VIVRE ET SON HISTOIRE

- 40 délicieux grands crus à moins de 35 €
- 35 excellentes affaires à moins de 15 €

M0103 30 F 150€/40€



## CES 14 VINS BIO À NE PAS MANQUER

Issues uniquement de domaines certifiés  
en agriculture biologique, voici quelques  
cuvées « coup de cœur » à découvrir.

*Par P. Citerne, P. Maurange, O. Poels et R. Petronio*

**18/20**

### • CHÂTEAU PONTET-CANET Pauillac 2012

**Rouge.** Les 80 ha du domaine ont été convertis à la biodynamie et cultivés à cheval grâce à la passion et la ténacité du propriétaire Alfred Tesseron et de son régisseur Jean-Michel Comme. Le 2012 s'impose encore comme l'un des plus grands vins de Bordeaux, dans un éclat de fruit magique.

# SCIENCES ET AVENIR

## Le terroir ressuscité

La viticulture biodynamique vise à stimuler la vie organique du sol afin de favoriser les échanges entre les micro-organismes et le système racinaire de la vigne. Pour stimuler les défenses du végétal, elle recourt à l'utilisation de moins d'intrants possibles grâce à des dilutions et macérations de plantes et de minéraux à l'exclusion de toutes molécules chimiques. Elle prend aussi en compte l'influence supposée des cycles lunaires. Des vignobles prestigieux à l'image du domaine de la Romanée-Conti en Bourgogne sont cultivés suivant ce principe. **G. M.**



### Bordeaux

#### Pauillac Ch. Pontet Canet 2012

Premier cru classé bordelais à être passé en biodynamie, sous l'impulsion de Jean-Michel Comme, le chef de culture, et la volonté inflexible d'Alfred Tesseron — malgré les commentaires ironiques de ses « amis » médocains. Les vins lui donnent raison : tanins ciselés et précis, intensité et fraîcheur finale. À ouvrir dans 5, 10, 15, 20, 25 ans !

# Vinum



VINUM-Bestenliste 2015

# DIE BESTEN WEINE

---

*Vinum*  
**TOP 100**

Über 5000 Weine hat das VINUM-Team für die zehn Ausgaben des Jahres 2015 verkostet. Hier die 100 Besten. Es sind alleamt Gewächse zum Abheben. Die Höhenflüge gibt's zu unterschiedlichen Preisen, von 1600 Euro (Château Pétrus 2012) bis 12 Euro (Chardonnay Mitterberg 2013 von Hans und Christine Nittraus)... Fasten your seatbelts!

**01**  Château Pontet-Canet, Pauillac (Bordeaux)  
Jahrgang 2012  
20 Punkte | 2022 bis 2040.

Liegt es an der Biodynamie? Mit dem Jahrgang 2012 ist dieser 5ème Cru Classe den Premiers Crus mehr als ebenbürtig. Was wir an diesem Cru besonders lieben, ist seine radikale Eigenständigkeit. Intensive Aromatik, perfekt ausgearbeitetes Tannin, superbe Textur und unglaubliche Präzision.

Degustiert in VINUM-Extra Big Bordeaux, Ausgabe 5/2015

FEVRIER

# JAMESSUCKLING.COM



## 17. Château Pontet-Canet Pauillac 2011

**Country** France

**Region** Bordeaux

**Vintage** 2011

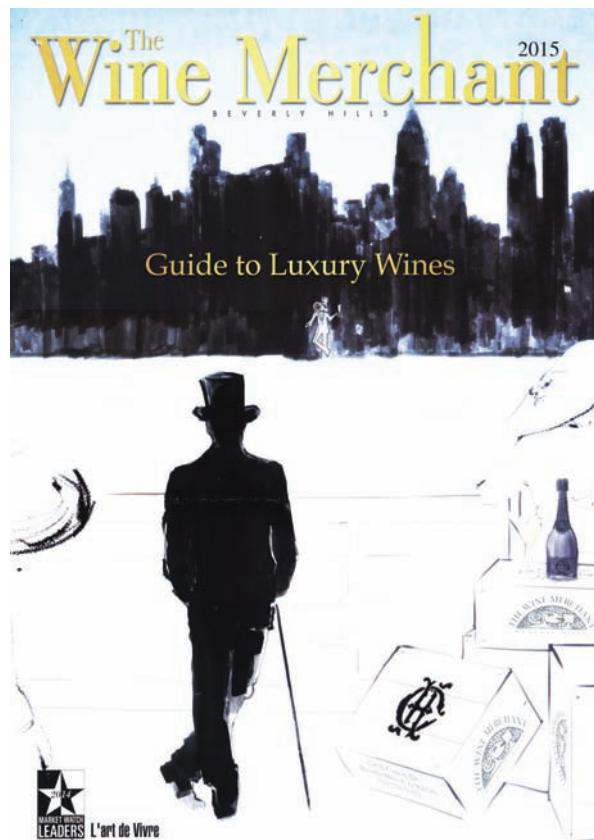
**Date** January 28th, 2014

### CHÂTEAU PONTET-CANET PAUILLAC TASTING NOTE

**Score** A wine with lots of ripe berries, verging on dried fruits. Full and chewy with ripe, round, chewy tannins. It needs lots of bottle age. A wine of steel. From biodynamically grown grapes, as always. Better than from barrel. Try in 2018.

**95**

JUILLET



*To much of a good thing is Wonderful*



18L Melchior

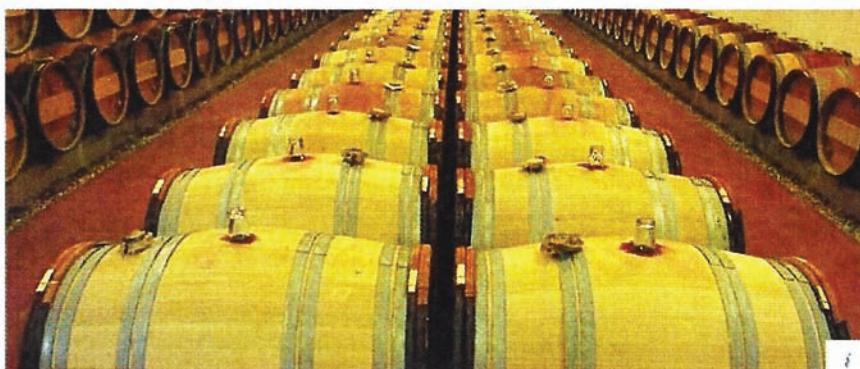
Le Point

# Le Point

## Les grands crus classés du Médoc 2011 (2)

Retour sur un millésime difficile à Bordeaux. Dégustation en janvier 2015 comparée avec celle "primeur" d'avril 2012.

PAR JACQUES DUPONT



Trois ans après avoir dégusté « en primeur », c'est-à-dire en avril qui suit la vendange, les grands crus classés du Médoc - des vins en cours d'élevage, préadolescents -, il nous semble intéressant de revenir sur ces mêmes crus, mais cette fois embouteillés, assagis.

Les notes entre parenthèses, qui suivent les notes attribuées lors de cette dégustation de janvier 2015, sont celles qui avaient été attribuées lors de nos dégustations « primeurs » en avril 2012. Dégustation à l'aveugle pour l'essentiel des crus, sauf les premiers et quelques récalcitrants qui redoutent les comparaisons (comparaison n'est pas raison, il est vrai).

### 17 (17) Pontet Canet 5e CC

Nez fruits rouges, sanguin, épices, poivré, bouche fine, délicate, tanins fins, souples, pur, droit, épicé, long, tout en finesse, délicat.

DECEMBRE

# FINE WINE

## 2011 BORDEAUX A CINDERELLA VINTAGE?

Tasting the wines in bottle three years on from the original en primeur campaign confirms Michael Schuster's opinion that the unheralded 2011 vintage was a "pretty good" year for Bordeaux, with Sauternes the star, but many bright spots among the diverse reds. Andrew Jefford and Stephen Brook add their notes

### Château Pontet-Canet

Sème Cru (13.5% ABV)

16.5

**AJ |** Deep black-red. Lots of roasty ripeness here, and composted fruits—this is another wine in which autumn plenty is agreeably present. Mellow, sweet, yet detailed, too. (Some might object that the fruit is a little pruney.) On the palate, there is breadth and poise; ample tannins, though softer than many; and the same complexity of fruit spectrum that was apparent on the nose is here in the palate, too. It doesn't have the tension and freshness of the most "classical" 2011s, but I love its generosity, almost its succulence, and the autumnal symphony of its flavors. **| 16**

**MS |** Sweet, ripely cassissy, fine and generous to smell; rich, generous, crisp, and firmly structured with tannin; the property's typical abundance of ripe fruit here, freshly sweet and juicy, with a fine length of flavor and a matching, very fruit-fragrant aftertaste. Lots of fruit appeal combined with class here and likely to be accessible relatively early for its class. 2023-36+. **| 17**



# MILLESIMES 2010-2000



CHÂTEAU  
PONTET-CANET

JUILLET



WWW.VERTDEVIN.COM

**Vertdevin Magazine** Vert de Vin · 2 h

#Vin du jour / #Wine of the day: Château Pontet-Canet 2010 – #Pauillac – 5ème Grand Cru Classé (17.5/20) #pontetcanet vertdevin.com/vin/chateau-po...



### Château Pontet-Canet 2010 – Pauillac – 5ème Grand Cru Classé

Date de dégustation : 2015/02



Cru classé



Vin rouge

Note : 17.5 / 20

Vintage : 2010

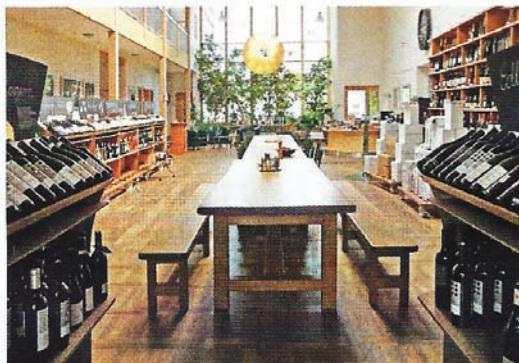
Le nez est élégant, fin et aromatique. Il révèle des notes de fruits mûrs, d'épices et d'herbes aromatiques. La bouche est fraîche, fruitée, juteuse, subtile, grasse, de bon poids et offre une bonne puissance. L'attaque en bouche est fraîche et minérale. En bouche on retrouve des notes de fruits rouges compotés associées à des notes de prune ainsi qu'à une quelques petites notes de poivre, de café/torréfaction. Les tanins sont fins, élégants mais encore un peu fermes (attendre 18/24 mois). La fin de bouche est longue et persistante.



® **akzentu**

# HIER SCHMECKT DER WEIN **AM BESTEN**

BIOWEIN MACHT FREU DE



Bei **Riegel Bioweine** in Orsingen, dem Spezialisten für Biowein schlechthin, dreht sich alles um die edlen Tropfen aus Bioanbau. Im Weinladen des Großhändlers finden Weinfreunde schmackhafte Alltagsweine gleich neben den besten der Welt wie etwa dem 2010er **Chateaux Pontet Canet**, der mit unglaublichen 100 Parker-Punkten ausgezeichnet wurde. Wer will, kann hier in aller Ruhe stöbern, probieren und einkaufen. Für Fragen und Beratung stehen die Mitarbeiter hilfreich zur Seite. Und wer sich gerne intensiver mit Wein beschäftigt, findet beim „Treffpunkt Wein“ oder aber bei weiteren Terminen im Riegelschen Veranstaltungskalender eine Vielzahl von Möglichkeiten, den eigenen Weinhorizont zu erweitern.



# LE BLOG iDealwine

SUR L'ACTUALITÉ DU VIN

## Plus de 5000 bouteilles aux enchères dont quelques raretés du Clos Rougeard !

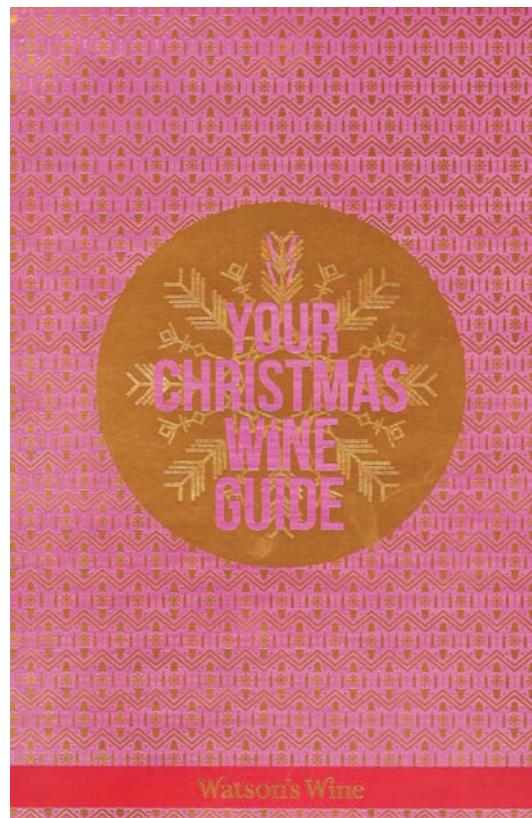
**Le 12 novembre prochain, un ou deux clients d'iDealwine seront les heureux propriétaires de deux bouteilles du rarissime saumur moelleux du Clos Rougeard, millésimé 1989. Tous les autres se seront disputé des milliers de bonnes affaires et de bouteilles de prestige, de toutes les régions de France et d'ailleurs. Petit tour d'horizon des belles cuvées en vente.**

Le moins que l'on puisse dire c'est que le Clos Rougeard est à l'honneur dans cette vente : pas moins d'une vingtaine de lots sont en effet livrés aux enchères dans des millésimes exceptionnels ! Vous pourrez ainsi compléter votre collection de saumur-champigny Le Bourg dans les millésimes 1990, 2000 et 2010, Les Poyeux en 1989 et 2010, Le Clos en 2010 et, plus rare, en saumur blanc, deux moelleux des Coteaux de Saumur, millésime 1989. Au-delà du Clos Rougeard, la Loire charrie son lot de domaines prestigieux. Les amateurs de vins du domaine Dagueneau trouveront à se procurer un fameux Silex (2007) ainsi que les vins d'Alphonse Mellot, du domaine Huet, La Coulée de Serrant, Clos Naudin, François Cotat, pour n'en citer que quelques-uns.

Bordeaux est toujours une mine, des prix les plus élevés aux millésimes injustement laissés dans l'ombre... et donc attractifs. Prenez les liquoreux par exemple : une incroyable verticale de plus de 20 millésimes allant de 1958 à 2008 de Château d'Yquem consolera ceux d'entre vous qui n'ont pas pu faire le plein lors de la dernière vente en achat direct. Les autres vins blancs liquoreux sont tout aussi bien représentés à Sauternes, Château Filhot, Château Suiduraut et Rieussec ou à Barsac avec Climens ou Doisy Daëne. Cette vente offre aussi un éventail complet de ce que la rive gauche produit de plus fameux, des premiers aux crus bourgeois. Et côté millésimes, vous pourrez en ouvrir certains tout de suite, en 2001 par exemple (Montrose, Cos d'Estournel, Domaine de Chevalier). Ou vous pourrez laisser encore au fond de la cave de beaux 2005 (Haut-Bailly, Léoville Las Cases), 2009 (Giscours, Gruaud Larose, Léoville Poyferré) ou 2010 ([Pontet Canet](#), Pavie). Parmi les blancs secs, quelques raretés, dont un Château La Mission Haut Brion 2010. ...

PONTET-CANET  
MILLESIME 2010

DECEMBRE



## exceptional vintage BORDEAUX 2010



RP 100  
WS 97



Pontet Canet  
Pauillac 5eme Cru 2010

DECEMBRE

 FREE  
WINTER 2015/  
SPRING 2016

# Waitrose Wine, Beer & Spirits List

Your complete guide

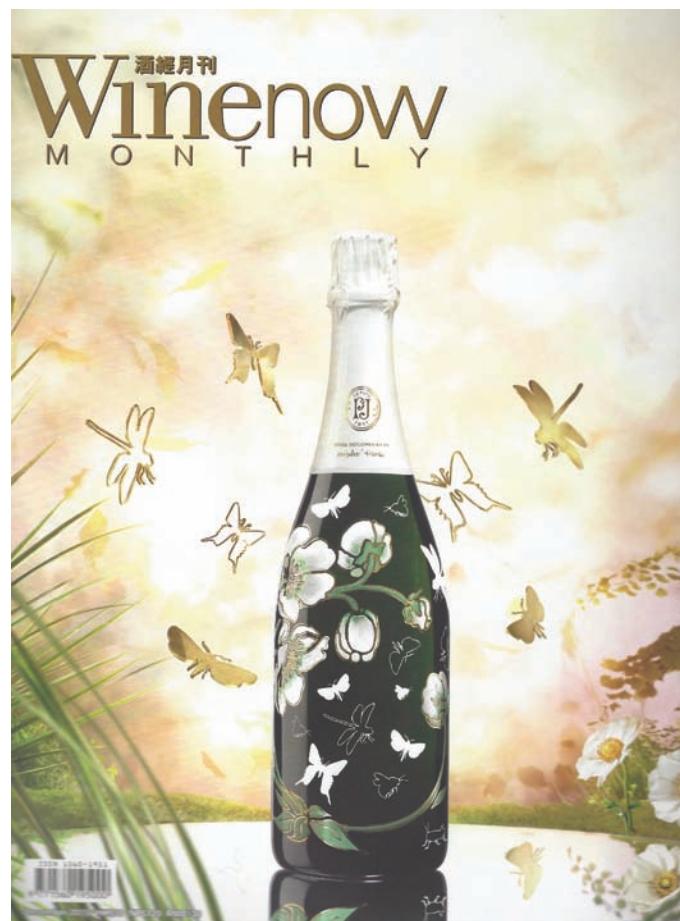


Includes our  
premium  
beers, ales  
and ciders



### Château Pontet-Canet 2010 Pauillac 5ème Cru Classé

This glorious wine is from the ever-impressive Pontet-Canet, now fully organic and biodynamic. The price may be serious, but so is the wine - with deep, pure black fruit, a great freshness and a perfume which is both savoury and floral. This is a classic style that's clearly one of the great successes of the vintage. Drink from six to 20 or more years from vintage. **Alc vol:** 13% **Line no:** 462115



海聯供應有限公司  
HAI LUEN TRADING CO. (HK) LTD.

CHINA MERCHANTS GROUP (招商局集團)



佳節臨近，正是邀約派對或送贈禮物時候。  
現為您精選多款葡萄酒以特惠價發售，數量有限，售完即止。  
(推廣期至 2016 年 2 月 29 日)

列級酒莊

|           |                 |      |      |
|-----------|-----------------|------|------|
| 1612-0646 | Ch.Pontet Canet | 潘迪酒莊 | 2007 |
| 1612-0647 |                 |      |      |



## À dix ans, les 2006 se révèlent. Découvrez-les à table !

À Saint-Émilion, dans le Médoc ou dans les Graves, les réussites sont nombreuses. Certains vins sont prêts à être bus, d'autres se garderont encore. Suivez nos conseils !

### SPÉCIAL BORDEAUX 2006

17,5/20

#### ■ CHÂTEAU PONTET-CANET

Après aération, il révèle une belle complexité, tout en affichant encore de la réserve et de la jeunesse. Les tanins se patinent doucement et le fruit conserve de l'énergie. Très belle allonge subtile. À boire ou à garder.



## 波尔多2005 十年后的荣耀绽放

波尔多2005年份酒在期酒推出时就备受瞩目。  
10年后的今天再次品尝，依然激动人心。这一年份是无可争议的成功，  
因为几乎所有的酒庄，  
从最好到一般，都因这个年份而绽放出耀眼的光芒。

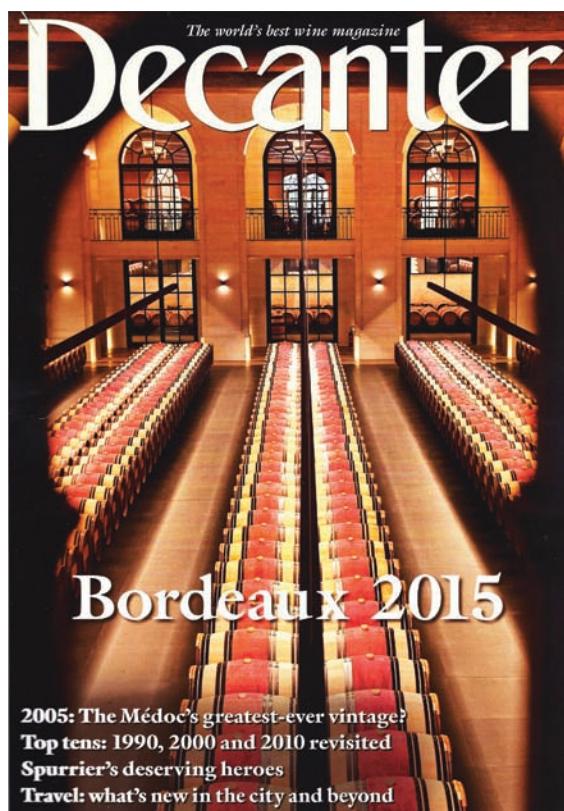
品鉴/Antoine Gerbelle、Axel Marchal、Philippe Maurange、  
Roberto Petronio和Olivier Poels 译/林彦



### 18/20 CHÂTEAU PONTET-CANET Pauillac

柔和而美味，单宁非常细腻。在口中散发出华丽的果香和一丝白胡椒的气息。酒质丝滑，余韵悠长。

JUIN



# 2005 Médoc

## The effortless classic

Just five years into the new century, all the stars aligned to produce one of the greatest Bordeaux Left Bank vintages of all time. A decade on, *Decanter* reviews a selection of these benchmark wines, rewriting the form book in the process – if only for the time being. John Stimpfig was in the chair

...



### Highly Recommended

#### Château Pontet-Canet, Pauillac 5CC

Berry Bros & Rudd, Millésima

Torrefied nose with sweet black fruits piercing through. Pauillac depth of Cabernet with lots of earthy flavours and cassis lift. An ambitious wine that one can open in a few years, or would work well with food now. **Drink 2016-2032 Alc 13%**



**France, Bordeaux: 2005 Bordeaux Retrospective  
Revisiting A Great Vintage At Age Ten**

June 30, 2015

**2005 Pontet-Canet**

Pontet-Canet

A Bordeaux Blend Dry Red Table wine from  
France, Pauillac, Bordeaux, France

[Buy It Online](#)

| Source                             | Reviewer                 | Rating | Maturity              |
|------------------------------------|--------------------------|--------|-----------------------|
| eRobertParker.com #219<br>Jun 2015 | Robert M.<br>Parker, Jr. | 97+    | Drink: 2020 -<br>2065 |

Possibly the youngest wine of all the 2005 Médocs in terms of its evolution, at age 10 the inky purple 2005 Pontet-Canet tastes more like a two-year-old wine. Loads of pure blueberry, blackberry and cassis fruit are present along with a hint of licorice and background oak. It is full-bodied, ripe, and excruciatingly fresh, vigorous and exuberant. This is a tour de force, and a sensational effort that rivals the first growths. Give it another 5-10 years of cellaring, and drink it over the following 30-40 years.

DECEMBRE

NOUVEAU

LES VINS DE NOËL : SIX BOUTEILLES POUR 50 EUROS OU PAS DE LIMITÉ /  
BORDEAUX, LES RESTAURANTS DU VIGNOBLE / OXYDATION OU OXYDATIF

# EN MAGNUM

LE VIN + GRAND

Le génie  
du pinot  
noir

LA PASSION  
SELON  
SAINT-  
EMILION

AMÉLIE  
NOTHOMB  
EN BULLES



26  
CHAMPAGNES  
INOUBLIABLES  
ET NOTRE  
CARNET  
DES STYLES

BORDEAUX  
LA MAGIE  
DES  
ANNÉES  
EN CINQ

Le magazine de  
bettane+desseauve

M 07487-3H F 5,90 € - RD  
  
DÉCEMBRE 2015 • #02

## La magie des *années* en cinq

À UNE EXCEPTION PRÈS,  
BORDEAUX A PRIS  
L'HABITUDE DEPUIS  
PLUS D'UN DEMI-SIÈCLE  
DE PRODUIRE DE TRÈS  
GRANDS VINS DANS LES  
ANNÉES SE TERMINANT  
PAR LE CHIFFRE  
CINQ. EN DÉGUSTANT  
AUJOURD'HUI DE  
GRANDS 1955, 1975,  
1985, 1995 ET 2005, ON  
PERÇOIT À QUEL POINT  
LES CRUS BORDELAIS  
ONT ÉVOLUÉ TOUT EN  
CONSERVANT INTACTS  
DES FONDAMENTAUX  
DE FRAÎCHEUR ET  
D'ÉQUILIBRE.

PAR THIERRY DESSEAUVE



Château Pontet Canet, pauillac

19/20

Le vin démontre un caractère vibrant, à la fois intense et énergique, sans équivalent dans ce millésime. Le bouquet est encore juvénile, avec un fruit et des épices fins qui s'associent parfaitement à des notes de cèdre, le corps est ample, l'allonge très puissante et généreuse. On est encore dans la prime jeunesse de ce grand vin.

Alfred Tesseron et son  
régisseur Jean-Michel  
Comme pendant  
les vendanges à Pontet  
Canet.

DECEMBRE



**LES 52 PLUS BELLES BOUTEILLES DE BORDEAUX 2005 SORTIES  
D'UNE CAVE PARTICULIERE :  
LA RIVE GAUCHE ECRASE LA RIVE DROITE !**

**2005 : les grands vins rouges de la rive gauche, bouteilles prises dans une cave particulière**

**Pontet Canet 2005**

**17,5 // 95**

*Logo sur le bouchon : un A dans un cercle*

Couleur sombre, intense et jeune. Nez intense, fin, crémeux, puissant. Bouche ronde, juteuse, dynamique et puissante. Le vin évolue savoureux, avec beaucoup de goût entre le milieu et la finale. Longue persistance à la tannicité légèrement accrocheuse. Attendre 2020.

*Noté 6 fois. Dernière note en 2009 : 17,75*

DECEMBRE



## L'histoire bordelaise des millésimes en 5

Hasard ou loi des séries ? Les millésimes en 5 ont donné naissance à Bordeaux à de nombreux grands millésimes : 2005, 1995, 1985, 1975 ou bien 1955, sont entrés dans l'histoire. Nous avons dégusté les plus fameux crus dans ces millésimes, une remontée dans le temps uniques.

### 2005

17,5/20

• CHÂTEAU

PONTET-CANET

Pauillac

Un très joli classique, avec une bouche dense et des tanins admirablement bien dessinés.

Un vin à la fois charmeur et profond, qui s'exprimera dans les années à venir.

DECEMBRE

**Terre de Vins**  
WWW.TERREDDEVINS.COM

**Quels VINS offrir à Noël**  
La sélection de notre rédaction

**WEEK-END À PARIS**  
Les meilleurs lieux du vin

**Cuisine et vins chez Robuchon**  
à la Grande Maison

**RECETTES DE CHEFS**  
nos accords avec du foie gras  
de canard du Sud Ouest

Armagnac, 24 pages spéciales • Catalogne, l'exception « Terra Remota »  
• Vendanges tardives en Alsace • Alliances vins et fromages

SUD OUEST

L 12406 - 30 - F 6.00 - E - 20

## Les vins de vos fêtes



### Château Pontet-Canet 2005

GRAND CRU CLASSÉ 1855, PAUILLAC

Cette année-là, Alfred Tesseron a décidé fait confiance à son directeur technique Jean-Michel Comme, pour passer toute la propriété en biodynamie. « *Un outil pour améliorer encore les vins* », justifie le propriétaire. Délicatesse et fraîcheur immédiates : dans le verre, le fruit est encore intact. Soyez patients avec lui, le nez s'ouvre petit à petit sur du cuir, un fumé discret, un jus de framboise, des airelles sauvages. Et la finale saline, rappelant la pinède atlantique tout près, fait saliver les papilles, donne envie d'y revenir aussitôt. Qui goûte les secrets de Pontet-Canet, s'en souvient à jamais !

Avec une pintade rôtie, jus de groseilles

# JAMESSUCKLING.COM

BY JAMES SUCKLING



## 2000 CHÂTEAU PONTET-CANET PAUILLAC

April 16th, 2015

I drank this fabulous 2000 Pontet-Canet in Hong Kong last summer at home with family. It was a wonderfully complex wine that was really starting to show its best. On the nose it displayed tar and currants with hints of dried fruits and berries. It was full-bodied yet so refined and delicious at the same time. 94 points

JUILLET

THE ART OF FINE WINE LIVING

# LE·PAN

## MILLENNIAL MAGIC?

It was hailed as the vintage of destiny, lauded by critics and loved by consumers. Yet 15 years on, is Bordeaux's 2000 vintage all it's reputed to be? JEANNIE CHO LEE decides after tasting more than 50 wines.

## BORDEAUX

Bordeaux is still the king of fine wine, with no other region able to match its sheer volume of high-quality, collectible bottlings. The best wines from this region are majestic and legendary.

Not convinced? Try the Mouton Rothschild 1945, Cheval Blanc 1947, Palmer 1983, Latour 1990, Margaux 1996 or the heart-stopping Haut-Brion 1989.

I have to confess, I have always felt that 2000 was an overrated vintage. I have had the opportunity to try it many times in bottle since its first release. At five years of age it was young and going through its dumb period; then at 10 it was balanced, harmonious, with ripe, soft tannins. Yet still I asked myself, "What is the fuss about this vintage? Where is the greatness?" Each time I had tasted more than 40 wines from this vintage which many critics labeled the best since 1982, I could not have disagreed more.

In March this year, I decided to revisit the vintage again, with an open mind. In Hong Kong I gathered six wine lovers to taste 16 wines from 2000, including all the first growths. The wines were tasted non blind, except for the first growths which were tasted blind, in one flight. And while it was a highly enjoyable experience, the results were mixed.

The Right Bank wines were all very good, delicious and ready to drink now, including the plush, generous Cheval Blanc (although I could not help comparing it with the 2001, a much better vintage for the château). La Conseillante was lovely but definitely evolved and showing its age, as were Tertre Roteboeuf and Clos Fourtet. Angélus incited debate – with some, like myself, feeling the wine was trying too hard with its spicy oak, polished tannins and dense, modern style while others enjoyed exactly those flavors and that modern style.

The wines from the Left Bank were good but not spectacular – Gruaud Larose was average. Pontet-Canet not up to its current high standards, while there were solid efforts from Lynch Bages and Haut-Bailly. All the wines were ready to drink, with an ability to cellar, although not as long as in the top vintages. The wine that really impressed me – and everyone else in this tasting – however, was the Pichon-Longueville Baron.

## PAUILLAC

### Château Pontet-Canet 2000

A powerful Pontet-Canet with wonderful concentration and depth with layered dark berry and spicy flavors. Still youthful, this is perfect now for those who prefer wines with ripe fruit characters and who appreciate more subtlety. Will be at its best in 3 to 5 years.

94



Das Unternehmer-Magazin

## Das serviert man Stammgästen zum Fest

Zu Weihnachten darf es gern Exklusives für den Gast sein.  
Die besten Rotweine? Die besten Champagner der Welt?  
Wir haben mit Experten ein Ranking mit den besten Tropfen erstellt.

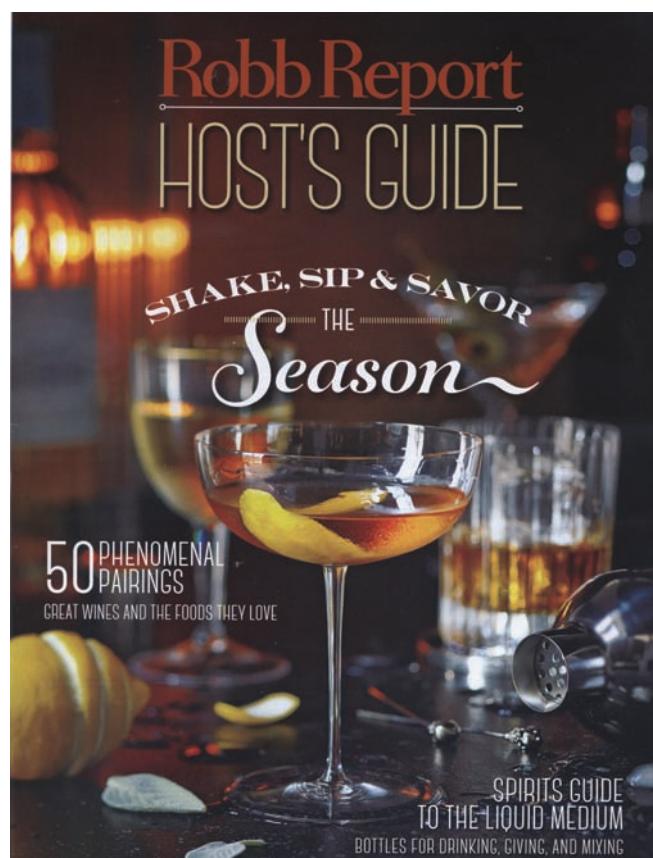
...

Empfehlungen der Lorenz Adlon  
Weinhandlung, Berlin

7

Chateau Pontet Canet 2000  
0,75 Liter

JANVIER



MILLESIMA

Bringing fine wine to you.™

## MILLESIMA'S 10 FAVORITE LARGE FORMATS FOR THE HOLIDAYS



CHÂTEAU PONTET  
CANET 1996  
PAUILLAC

92

6,000 mL Imperial

"... This wine possesses superb potential... The color is a saturated dark purple. With coaxing, the wine offers aromas of black currant jam intertwined with minerals, sweet oak, and spice. A full-bodied wine, it possesses layered, concentrated, sweet fruit, with an elevated level of ripe tannin. Anticipated maturity: 2010–2035."—RP



## Repas gastronomique chez Isabelle et daniel : rencontre du vin TI aime Type



**Vin 5-3 :** Un nez superbe et cette fois pas d'animal, tellement classique que je m'écris Pauillac ! En effet, le cassis, les note de poivrons rouges grillés, de cèdre, de boite à cigare, la pointe de graphite, d'encre et le fond fumé sont archi caractéristiques. La bouche est corpulente, voir charpentée au développement avec des tanins soyeux, pleins, mais très délicats, précis, sur le cassis, note boite à cigare, pointe cèdre puis graphite, encre sur un fond délicatement fumé, tabac blond. La finale est fraiche, j'ai noté qu'elle manque un poil de quelque chose que je n'arrive pas à relire, mais élégante sur le cassis, le poivron rouge grillé, note boite à cigare, cèdre et fond encre graphite et fumé. Nous hésitons sur le millésime 95, peut-être mais c'est 96. J'égrène la liste des Pauillac 96 que j'ai bu et qui pourrait être cette bouteille et lorsque Daniel dit "tu l'as donc déjà bu", tout d'un coup, le déclic, et c'est bien **Pauillac, Chateau Pontet Canet 96**, Excellent 94 (17,5). Un vin dont j'aime l'équilibre et la délicate puissance. D'ailleurs, cette bouteille sera la seule vidée par la suite...  
...

# HAUTS DE PONTET-CANET

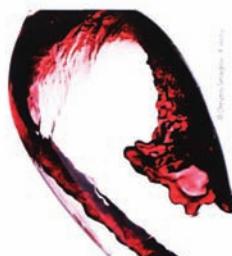


CHÂTEAU  
PONTET-CANET

# Gault&Millau



| Bu et approuvé



## Le panier du printemps

Quelques bouteilles sélectionnées un peu partout dans le vignoble français.

Pour les premières dégustations au soleil. TEXTE ET DÉGUSTATION L'ÉQUIPE DE DÉGUSTATION



### HAUTS DE PONTET- CANET VIN DE FRANCE ROUGE 2012

**16/20** Déclassée en Vin de France, cette cuvée controversée se révèle plus élégante qu'attendu! Elle exprime une vaste palette aromatique, de la groseille à la mûre, en passant par la griotte. En bouche, la trame est subtile et laisse deviner une pointe minérale et saline.

OCTOBRE

**LA REVUE DU Vin DE FRANCE**  
www.larvf.com

# GRANDS VINS SUR INTERNET Les sites les plus fiables

**MARCEL LAPIERRE**  
HOMMAGE AU PAPE DU VIN NATURE

**100 liquoreux sublimes**

- Des expressions incomparables
- Cent trésors méconnus à prix doux

La nouvelle approche des blancs en Alsace

**SPÉCIAL SECONDS VINS DE BORDEAUX**  
70 belles bouteilles disponibles à boire dès maintenant  
Pourquoi ils sont de plus en plus prisés

VIN DAVID DE ROBERT PLAGUELLS & FILS 1997

M 08279-995 F: 6,50 € - IVD

**DÉGUSTATION**

## SECONDS VINS DE BORDEAUX **PETITES ÉTIQUETTES MAIS GRANDE CLASSE**

Sans avoir l'aura de leur grand frère, les seconds vins apparaissent comme de jolis crus abordables financièrement et gustativement. Certains d'entre eux parviennent même à se faire un nom. C'est donc l'occasion de découvrir de belles appellations à savourer sans attendre.

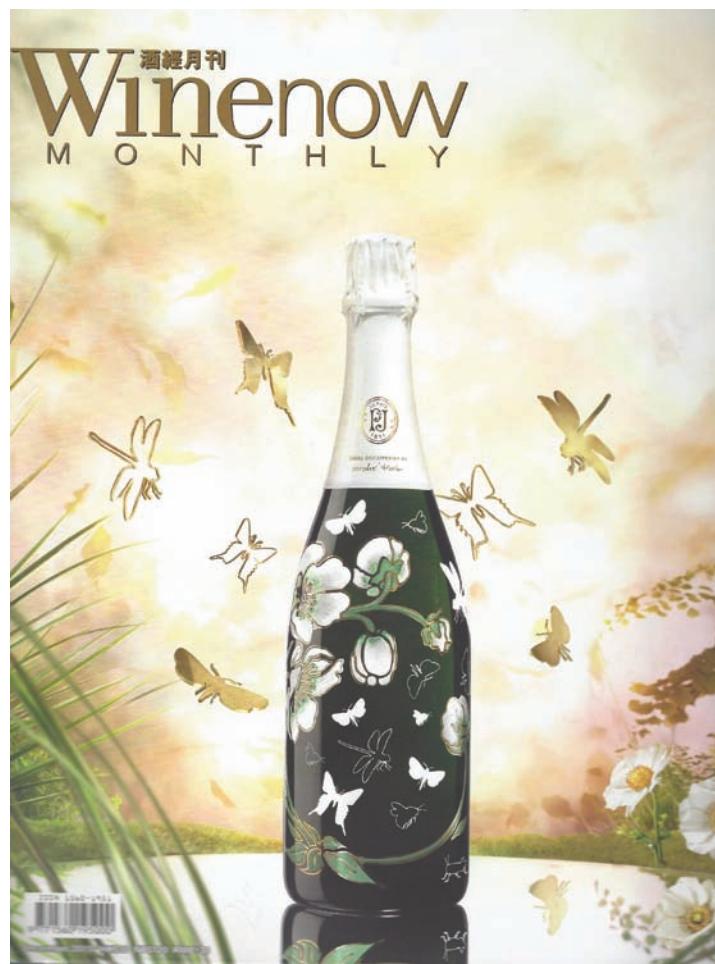
**16,5/20**

### ■ LES HAUTS DE PONTET-CANET

Château Pontet-Canet (Pauillac)

Il impressionne par l'intensité fruitée de son nez, avec des notes de cassis explosives. La bouche est superbe, avec un velouté et un soyeux admirable. Une révélation et un comble pour un vin qui a été refusé à l'agrément et a dû être déclassé en Vin de France.

DECEMBRE



海聯供應有限公司  
HAI LUEN TRADING CO. (HK) LTD.  
CHINA MERCHANTS GROUP (華潤集團)



佳節臨近，正是邀約派對或送贈禮物時候。  
現為您精選多款葡萄酒以特惠價發售，數量有限，售完即止。  
(推廣期至 2016 年 2 月 29 日)

列級酒莊

|           |                           |        |      |
|-----------|---------------------------|--------|------|
| 1612-0671 | Les Hauts de Ponete Canet | 龐特卡尼副酒 | 2004 |
|-----------|---------------------------|--------|------|

## ARTICLES DIVERS



CHÂTEAU  
PONTET-CANET

# the drinks business

## RACING green

Sustainable practice is not just a case of keeping an eye on the electricity meter – quite the contrary, as *Lucy Shaw* discovers the range of environmental efforts being aided by the latest advances in technology

### ... **ANIMALS**

Helping to save on fuel costs, a number of estates are going back to the traditional method of ploughing their vineyards with horses rather than tractors. In Bordeaux, Château Pontet-Canet has pioneered the process with its four-legged fleet, while biodynamic producer Michel Chapoutier does the same in the Rhône. Emiliana in Chile also uses horses for ploughing, but it's not only nags that are making themselves useful between the vines – several estates now use sheep in place of lawnmowers. Yealands in Marlborough employs a fleet of adorable babydoll sheep to keep the grass trim in its vineyards, while English sparkling wine estate Nyetimber uses a flock of 400 sheep to graze among the vines in West Sussex. According to the producers, keeping grass trim helps reduce the risk of frost, while the sheep provide manure for the soil. At Cono Sur's Santa Elisa estate in Chimbarongo, a gaggle of geese play an integral role in vineyard pest control. ...

JANVIER



BORDEAUX MÉDOC

■ Château Pontet-Canet

PAUILLAC

★★★

**A**ucun cru classé ne peut se targuer d'avoir réalisé une telle ascension ! Cinquième cru de bonne facture, Pontet-Canet est devenu, en l'espace d'une bonne décennie, la marque la plus recherchée dans le Médoc. Un triomphe que le château doit à deux hommes : Alfred Tesseron, le propriétaire, et son régisseur, Jean-Michel Comme. Convaincus, passionnés, déterminés, ils ont réussi ce que personne ne pensait faisable : convertir les 80 ha du vignoble à la biodynamie. Et qu'importe si le retour à la vie d'un vignoble longuement entretenu selon les codes de la chimie ne s'est pas fait sans douleur, rien n'a pu arrêter ce rouleau compresseur de « écolo-viticulture », que certains taillent à outrance, à défaut de s'en inspirer. Et qu'importe si l'utilisation des chevaux, qui permet aujourd'hui de travailler un tiers de la surface du vignoble, continue à faire sourire quelques voisins jaloux. La qualité des vins, leur énergie et leur profondeur sont là pour démontrer que les options prises ont été les bonnes. Nous ne serions pas surpris que cela fasse école.

Les vins : une fois encore, le 2014 se distingue par sa pureté et son énergie. Un vin à la trame solide et persistante, enrobant des tannins splendides. Dans le contexte climatologique du millésime, 2013 n'a permis d'élaborer qu'une demi-récolte. D'esprit bourguignon, le vin est infusé et d'une délicatesse hors norme. Floral et aérien, il n'a rien à voir avec ce que le cru a pu produire précédemment. Le 2012 s'impose encore comme l'un des plus grands vins de Bordeaux, dans un éclat de fruit magique. Que dire du 2011 ? Il lui emboîte le pas, livrant une expression minérale unique.

- Pauillac 2014
- Pauillac 2013

- Pauillac 2012
- Pauillac 2011

Rouge : 81 hectares.  
Merlot 30 %, Petit verdot 1 %,  
Cabernet-sauvignon 65 %, Cabernet franc 4 %

Production moyenne : 300 000 b/an  
● Certifié agriculture bio ou biodynamique

Château Pontet-Canet, 33250 Pauillac

Tél. : 05 56 59 04 04 Fax : 05 56 59 26 63

E-mail : info@pontet-canet.com

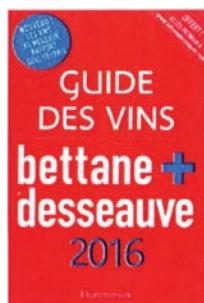
Site : www.pontet-canet.com

Sur rendez-vous 7 jours/7 du 1<sup>er</sup> mai au 31 octobre.

Propriétaire : Alfred Tesseron et héritiers Gérard Tesseron

Directeur : Jean-Michel Comme

# mybettane+desseauve



## CHÂTEAU PONTET-CANET



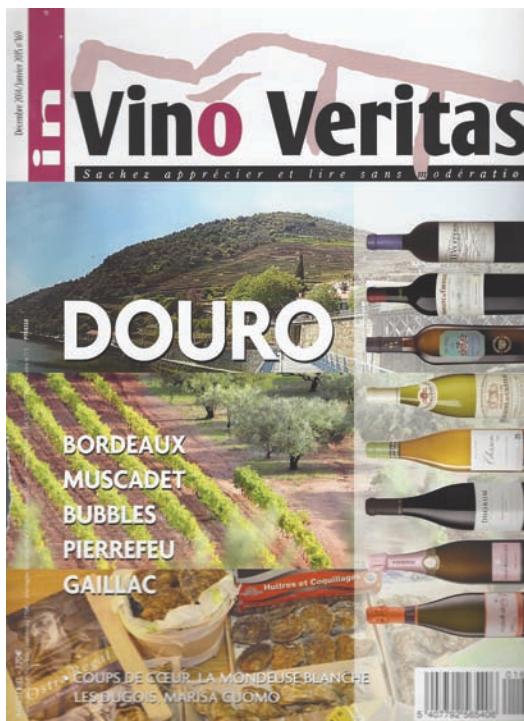
**LE DOMAIN :** Le cru dispose d'un magnifique terroir, voisin direct de celui de Mouton-Rothschild, qui a permis à Alfred Tesseron, administrateur perfectionniste et passionné, de voir récompensés tous les efforts mis en œuvre pour lui rendre justice. La beauté de texture et de saveur des derniers millésimes est vraiment impressionnante. Une grande part de cette réussite revient au dévouement sans faille du régisseur du domaine, Jean-Michel Comme, qui a courageusement développé des principes de culture respectueuse de l'environnement encore rares à Bordeaux. Il est simplement dommage que le cru estime son vin impossible à déguster à l'aveugle en comparaison avec ses pairs, en raison des principes de son élaboration.

**LES VINS :** Les vins récents sont superbes, avec une petite préférence pour le 2011. 2014 sera lui sublime si la mise confirme les promesses de départ. Il faut carafer ces vins au moins deux heures à l'avance.

|                 |         |
|-----------------|---------|
| ■ Pauillac 2014 | 19/20   |
| ■ Pauillac 2013 | 16,5/20 |
| ■ Pauillac 2012 | 17/20   |

33250 Pauillac • Tél. 05 56 59 04 04 • Fax : 05 56 59 26 63 • info@pontet-canet.com  
• www.pontet-canet.com • Visite : Du lundi au samedi de 10h à 13h et de 14h à 18h30. Les dimanches et jours fériés de 10h à 13h et de 14h à 17h30 du 1er mai au 31 octobre

JANVIER



SPECIAL REVEILLONS

## BORDEAUX DE FÊTES, BORDEAUX EN FÊTE

Qui dit fête dit préparatifs :  
éplucher, ciseler, découper, mijoter,  
réduire, concasser... puis dresser la table  
et ouvrir les huîtres...  
Aucune bonne cuisine ne peut être  
démêlé préparée sans un verre de vin !  
Un verre qui met en joie, un vin croquant  
et cristallin et qui laisse les zygomatiques  
esquisser un sourire même sur le plus  
sérieux des visages.

 A photograph of a bottle of wine and a glass filled with red wine. Next to the glass is a bowl of dark grapes. The background is a solid red color.


### N°8

A ce stade, les convives auront eu leur compte de rive droite, et puis je ne tiens pas à ce qu'ils me soupçonnent de partialité. Des merlots sur graves de Pomerol, traversons la Dordogne et Garonne pour nous rendre en terre de cabernets sur ces mêmes graves quaternaires, à Pauillac. Les belles propriétés ne manquent pas à Pauillac, mais je me dois de donner la priorité à celle qui non seulement est concernée par la qualité de ses vins, mais est également concernée et particulièrement exigeante concernant l'environnement : la seule propriété, Grand Cru Classé, en biodynamie de la région, le **CHÂTEAU PONTET CANET**. Un engagement que je me dois de soutenir. Par ailleurs, c'est superbement bon, la puissance, la noblesse, l'exaltation du fruit... ce vin a tout pour être un très grand Bordeaux.

JANVIER



# GRAND HÔTEL DE BORDEAUX

---

## & SPA

---

Le restaurant d'été  
By

NIGHT BEACH

### L<sup>a</sup> Cave à Vins

#### Vins Blancs

Dr Loosen 2012 - Riesling  
Les Demoiselles de Larivert-Haut-Brion 2010 - Pessac-Léognan  
Château de Fieuzal 1999 - Pessac-Léognan  
Château Malartic-Lagravière 2006 - Pessac-Léognan  
Château Smith Haut Lafitte 2006 - Pessac-Léognan  
« Y » d'Yquem 2010 - Bordeaux

#### Vin Rosé

Domaine de Rimauresq Cru Classé 2013 - Côte de Provence

#### Vins Rouges

La Réserve de Malartic 2009 - Pessac-Léognan  
La Goulée by Cos d'Estournel 2008 - Médoc  
Château Cheval Blanc 1996 - Saint-Emilion Grand Cru classé  
Petrus 2002 - Pomerol  
Château Haut-Brion 2002 - 1er Grand Cru Classé - Pessac-Léognan  
Château Latour 1996 - 1er Grand Cru Classé - Pauillac  
Château Lafite Rothschild 1995 - 1er Grand Cru Classé - Pauillac  
Château Pontet-Canet 2007 - 5<sup>e</sup> Grand Cru Classé - Pauillac  
Cos d'Estournel 2004 - 2<sup>e</sup> Grand Cru Classé - Saint-Estèphe  
Château Les Ormes de Pez 2003 - Saint-Estèphe  
Château Phélan-Ségur 1993 - Saint-Estèphe  
Château La Tour Carnet 2008 - 4<sup>e</sup> Grand Cru Classé - Haut-Médoc  
Clos du Marquis 1995 - Saint-Julien  
Château du Tertre 2002 - 5<sup>e</sup> Grand Cru Classé - Margaux  
Château Margaux 1989 - 1er Grand Cru Classé - Margaux



par Amélie - Vins Bio et Nature

## CHÂTEAU PONTET CANET : UNE EXCEPTION OU L'AVENIR À BORDEAUX ?



A l'arrivée au domaine Pontet Canet, le décor est posé: très beau vignoble sublimé par une météo brumeuse qui contribue à l'atmosphère magique qui se dégage. Puis on aperçoit l'impressionnant château de la famille Tesseron, on sent les vibrations d'un lieu particulier.

Que dire de Jean-Michel Comme, régisseur des lieux depuis plus de 25 ans, qui nous offre le privilège de nous recevoir pour cette visite et nous expliquer son parcours ? Il est à l'image du domaine, ou plutôt le domaine est à son image... singulier doté d'une forte personnalité. Il vaut mieux en effet être un homme de caractère et avoir de **solides convictions** pour « **oser** » faire de la **biodynamie** dans un **grand cru classé de Bordeaux**. Pas si évident en effet... ce serait un euphémisme de dire que ce **visionnaire** a rencontré quelques hostilités à l'égard de

son travail.



l'ambition de Jean-Michel et toute la différence entre faire de « très bons vins » et de « très grands vins ».

Pour remplir, ce qu'il considère être sa mission, il utilise depuis 2004 la biodynamie, allant jusqu'au bout de la démarche au vignoble comme au chai. A la vigne, il utilise des **préparats biodynamiques**, élaborés sur place qu'il applique au cas par cas en suivant les cycles du calendrier lunaire. Plus étonnant, la **présence des animaux** qui chacun selon leur caractère va apporter à la **vigne** ce dont elle a besoin à un **moment précis** pour qu'elle s'épanouisse, qu'elle donne le **meilleur d'elle-même**. Ainsi, selon la saison, on peut voir se succéder, les **moutons, ânes et chevaux**.

Des travaux sont actuellement entrepris au domaine pour créer des écuries afin qu'à terme **100% du domaine soit labouré à cheval**.



En cave, le chemin se poursuit tout naturellement en étant le moins interventionniste possible. Pour se faire, Jean-Michel réduit d'abord l'**élèvage en barrique de bois neufs** puis décide d'aller plus loin dans sa recherche de vérité du vin en réalisant des **élèvages en amphores** dessinées par ses soins. Ces amphores sont **uniques**, par leur forme, leur taille et surtout leur **composition** puisqu'on retrouve dans la terre cuite, du calcaire et des graves, **éléments caractéristiques du terroir de Pontet Canet**.

Tout ce travail effectué est récompensé par la qualité des vins qui progresse et attire l'attention... peut-être un peu trop au goût de certain ! Les **millésimes 2009 et 2010** ont obtenu la **note maximale de 100/100** par le critique américain **Parker** !

Au-delà des notes la **dégustation au domaine** du millésime 2012 nous a procuré de belles émotions...

Si nous devions résumer notre pensée, toute la complexité, la **subtilité** et l'**élégance** d'un grand bordeaux, des **tanins ronds**, un **fruit éclatant** et surtout une **finesse remarquable** qui nous a **véritablement interpellés** et osons le dire rappelée certains grands crus de Bourgogne.

On ne peut que féliciter Jean-Michel dans son pari ambitieux de faire du vin qui procure des émotions et dégage de l'authenticité... là, on y est, merci ! Et l'encourager dans sa démarche qu'il souhaite mener encore plus loin pour faire un **bordeaux dans sa forme la plus pure**.

**Retrouver l'esprit des vins d'autrefois avec les moyens d'aujourd'hui: des vins d'émotions...**

**Des amphores uniques dessinées au domaine et composées d'éléments constitutifs du terroir: une recherche de vérité du vin...**

# Académie des vins anciens

Wine-dinners.com et l'Académie des vins anciens

## Dégustation de Pontet-Canet au restaurant Il vino

De bon matin je pars au **restaurant Il Vino**

d'**Enrico Bernardo**, l'entrepreneur meilleur sommelier du monde, où se déroule une présentation des vins du château Pontet-Canet. C'est Enrico lui-même qui sert les verres de chaque millésime et **Alfred Tesseron**, le propriétaire de ce **Pauillac** nous suggère de commencer par le plus vieux, pour voir l'évolution du travail fait au château.

### Le Château Pontet-Canet 2001

a un nez très joli de fruits rouges et noirs. La bouche est assez neutre. C'est un vin bien construit, droit, mesuré, mais sans grande folie.

### Le Château Pontet-Canet 2007

a un nez un peu plus profond et moins fruité. Il a plus de fluidité, il est assez agréable. Sa matière n'est pas abondante. C'est un joli vin dont j'aime le final.

### Le Château Pontet-Canet 2010

a un nez subtil et raffiné. Il a plus de matière et se montre plus boisé. Il perd un peu du caractère que j'ai en mémoire de Pontet-Canet car il devient un peu plus conventionnel. Le final est plus rêche et boisé.

### Le Château Pontet-Canet 2011

a un nez un peu plus fermé mais on sent toute sa subtilité. Il a une très jolie attaque avec beaucoup de charme. C'est un vin très agréable et parfaitement équilibré. Le final est un peu râche ce qui est lié à sa jeunesse. Je pressens que ce sera un grand vin.

### Le Château Pontet-Canet 2012

a un nez très clair mais peu typé. Son parfum évoque le velours. Il y a une fluidité de l'attaque qui ressemble à celle du 2007. En bouche il y a une petite âpreté. Le final est agréable. C'est un joli vin qui manque un peu de corps et de matière. Je l'aime assez.

Il se trouve que j'étais l'un des premiers à déguster des vins qui venaient juste d'être ouverts. Aussi en y revenant, l'écart de sensation est très fort, car les vins se sont réchauffés et aérés. Et chose curieuse, je vois apparaître chez tous ces vins des évocations de café.

Le 2001 gagne en fluidité et se montre nettement plus généreux, mais c'était mon premier vin du matin, avec un palais non encore aiguisé. Le 2007 montre maintenant un joli fruit et se montre chaleureux. Le 2011 devient nettement plus large. Et le 2012, plus large aussi est plus doux avec un joli poivre.

Comme le deuxième tour est nettement plus favorable, je n'aurais qu'une envie, c'est de goûter ces vins à table, car ils se révéleraient sans doute encore plus opulents. Lors de cette dégustation je n'ai pas eu l'émotion que pourrait procurer un très grand vin. Les vins sont bien faits mais il n'y a pas cette étincelle qui caractérise un très grand vin. La raison en est peut-être que la Côte Rôtie La Turque d'hier est encore fortement présente dans ma mémoire.

Alfred Tesseron nous a raconté l'implication de son père et lui-même dans l'évolution de ce vin et le rôle important de Jean-Michel Comme, l'homme qui fait le vin et a initié depuis 2004 la transition vers la biodynamie. Un travail important a été fait dans la vigne et dans les processus. On sent une volonté de faire bien. Cela se ressent dans la précision des vins que j'ai bus dont j'ai préféré 2007 et 2011 qui révèlent plus que d'autres les qualités de ce beau Pauillac. Connaissant quelques ancêtres de Pontet-Canet dont un grand 1870 je peux sans risque prédire un beau futur à ce Pauillac subtil.



## Mélanie Tessan

Nem tart a villányi konkurenciától a bordeaux-i ikonpincészet, a Pontet-Canet vezérigazgatója, tártulajdonosa, aki még azt sem bánja, hogy Bordeaux-ban egyre több borászat kerül kínai kézbe.

**A**VINCE napokban megtartott budapesti borenseményen több millió forint értékű bort locsolt szét az érdeklődők között. Hiszen évjáratról függően egy palack Pontet-Canet ára

gódnak, hogy több bordeaux-i presztízspincészet tulajdonosa amerikai, esetleg kínai?

– A szőlő ezer évig ingatlanok fenntartása nem oleszt a termelési hatáság, nyilván nem vé-



(forint) között

mozog. Megérte?

– Nem várunk azonnali anyagi megterületi, inkább csak megmutatjuk a borainkat, tudjanak rólunk, ismerkedjenek velünk. Sok névjegyet szétszórtam, és ha magyar kereskedők legközelebb Bordeaux-ban járnak, talán hozzájuk is benéznek.

– Magyarországon sokan tartanak attól, hogy a legjobb tokaji díszők francia kézre jutnak. A franciák nem ag-

letlenül adták el őket. Sok, a kínaiak által példáértéken renovált kastélyt láttam, a megtérült bort meg el tudják adni vagy ajándékozni Kínában, így ez engem kevésse zavar.

– Mennyire elterjedt az extrém környezetbarát biodinamikus termelési mód a grand crus classék között? Utóbbiaknak jár a magát – egyáltalán, van kereslet az ilyen borokra?

– Sok birtok fontolgatja az átállást, többben kísérleteznek is vele, mégis, a

mai napig forró krumpli a téma. Már egyre inkább érdeklő a fogyasztókat, hogy mi minden vesznek magukhoz egy pohár borral. A bordeaux-i borok a világ élvonalához tartoznak, tehát erre is oda kell figyelnie a termelőknek. Nem marketingszempontok miatt váltottunk, hanem azért, mert ez a termelési mód mélyiséget, pluszízeket adott a borhoz. Nem használunk rovar- és gyomiratót, de fajtészítőt sem.

– Két éve egy villányi pincészet, a Sauska hozta el a nagy aranyat Cuvée 5-ös nevű bordeaux-i házasításával. Aggodnak a magyar bordeaux-ik miatt?

– Már a kategória neve is sokat elárult: a bordeaux-i házasítások között nyertek – amíg rólunk nevezik el a versenyszámot, túl nagy baj nem lehet. Számos kínai kereskedő nyaggatott, hogy készítünk több bort. Mondom, nem lehet, mert nincs annyi szőlőnk. Jó, jó, de akkor miért nem veszik szőlőt, és tölök más bort a palackba? – kérdeztek. Mondom, tiltja a törvény, meg nem is tilt eikus. Nem értették, miért akadékoskodom, és miért nem akarok több pénzit keresni. Pauillac, ahol a borászunk van, nagyon karakteres, és pontosan olyan bort sehol másutt nem lehet termelni.

– Az elmúlt hónapokban sokat lehallan a Franciaországban élő muszlim radikálisokról. Étes-vous Charlie?

– Természetesen. – A bor, mondjak, ellenségeket is képes összekötő. Ha önnön műlna, bárki kivonhatna, még egy másik bort termelő, Gérard Depardieu bardijával, Vlagyimir Vlagyimirovics Putyinnal is?

– Putyin fantasztikus ember, úgyhogy biztos nem utasítanám el a koccintást. Nem látok bele tülségesen az orosz politikába, de úgy tűnik, az oroszok elégédettek Putyinnal. Igaz, a környező országoknak nyilván nem könyöti a helyzetet. Megigyezem, senkit nem utálok, még a dzsihadistákat sem. Úgy vélem, neki is jót tenne egy pohár bor vagy kettő.

IZSÁK NORBERT

### NÉVJEGY

■ 37 éves, férfje borkereskedő, egy kutyájuk van. 2002-ben graphic designból szerzett diplomát a londoni Central Saint Martins Művészeti Főiskolán, majd 2010-ben osztályelsöként diplomázott a bordeaux-i agrárgyakutatásban borbirtokmenedzsmentből (MA).

KEDVENCEK: Film »Stanley Kubrick és Martin Scorsese mozijai Hobbi«, Elképesztő lemezgyűjtemény van, és mivel minden disc-jockey akartam lenni, ezért egy igazi DJ-készlettel szoktam szórakoztatni a barátainak.«

# Gault&Millau



Les idées de Rudolf Steiner ont convaincu quelques vignerons dans le Bordelais, mais leur nombre, même s'il est grandissant, reste encore faible. Récit d'une révolution qui avance mais au pas.

TEXTE YOHAN CASTAING

**D**ans le Bordelais, où la tradition est souvent source d'érudit, trois pionniers ont défriché le chemin vers la biodynamie. Michel Favard en 1985 au Château Meylet à Saint-Émilion puis en 1988 un couple franco-américain, John et Véronique Cochran, au Château Falgas dans les Côtes de Bourg. Plus proche de la philosophie, voire de la médecine chinoise, que de la culture agricole, la culture biodynamique répond aux besoins d'équilibre, d'unité et de stabilité du vignoble. La nature doit être perçue comme une et indivisible dans un environnement vivant : « Nous l'accompagnons dans ses mouvements », affirme Alain Moueix, propriétaire du Château Fonroque à Saint-Émilion et qui pratique la biodynamie ici depuis 2002. Tous les adeptes

que nous avons rencontrés nous le disent : les vignes se comportent différemment et semblent revivre. Alors, heresie ou nouveau mode de culture ?

#### Un équilibre de vie dans la vigne

Préalable requis : la culture des vignes doit être certifiée biologique. Aujourd'hui, le vignoble bordelais compte 27 domaines certifiés et passe de l'être. « La lune a une influence importante sur la nature. Les mareas, la sève et bien d'autres éléments sont gérés par cet astre. Nous ne sommes pas des mystiques », précise Thierry Valette, propriétaire de Clos Puy Arnaud en Castillon – Côtes de Bordeaux. Et même si les dosages homéopathiques et les contraintes un peu esotériques l'avaient laisse dubitatif, il avoue aujourd'hui que « cela fonctionne ». En refutant l'agriculture

productiviste, en refusant la production massive au détriment de la qualité, les vignerons veulent faire confiance à la nature. Jean-Michel Comme, régisseur de Pontet-Canet, qui assume quant à lui pleinement la part mystique de sa démarche, avoue vouloir « faire confiance au vivant. Je ne veux plus détruire, je veux trouver un équilibre de vie dans la vigne ». Thomas Duroux, directeur de Château Palmer à Margaux, ingénieur agronome et céologue, n'était pas destiné à rencontrer la méthode de Rudolf Steiner. Pourtant, en 2008 et 2009, il conduit des expérimentations sur une parcelle de 2 ha, morte en culture biodynamique, morte en conventionnel. « On ne comprenait rien et on voulait se rendre compte. Nous avons été obligés de lire et relire les différents ouvrages. Nous avons intégré la biodynamie avec beaucoup d'humilité »,

raconte-t-il. C'est donc par la sensibilité à la terre, par la recherche d'un nouveau souffle que les vignerons entrent le plus souvent en biodynamie, dans le Bordelais comme ailleurs.

#### Déconvenues

Mais les résultats sont-ils à la hauteur des enjeux ? Thomas Duroux de Château Palmer utilise une jolie métaphore. « J'ai l'impression, lorsque je goûte les raisins et les vins, qu'un voile a été enlevé. Nous sommes dans un rapport plus fort avec le terroir. Les raisins se savourent davantage et les vins sont plus vibrants. » Un sentiment partagé par Alain Moueix. « La biodynamie permet une maturation phénolique [maturation des peaux de raisin, ndlr] plus aboutie, apportant des tanins plus riches et des vins plus équilibrés », estime-t-il. Les dégustateurs professionnels constatent eux aussi l'effet positif de la méthode sur les vins. Des acidités nobles, des arômes de fruits plus nets et, effectivement, des tanins plus riches. Nicolas Thierpont, gérant de Pavie-Macquin, promu premier grand cru classé en 2006, l'affirme avec emphase : « Je ne pratique plus la biodynamie. La précédente gérante de Macquin, Manya Barre, a été l'instigatrice de cette méthode à la propriété. Mais en 1993, le vignoble a connu une forte attaque de mildiou qui a ruiné les deux tiers de la production. En 1995, lors de mon arrivée, les consignes étaient claires : pas de biodynamie ! Cependant, petit à petit, nous nous sommes aperçus que le problème de mildiou n'était pas lié à la faiblesse des produits biodynamiques mais à une erreur humaine. J'ai donc décidé de reprendre quelques outils biodynamiques, avec l'aide du consultant Stéphane Derenoncourt, sans respecter les cycles lunaires par exemple. Je suis un biodynamiste pragmatique et ne prends que ce qui me semble intéressant. »

Autre vision, celle de Matthieu Bordes, directeur général du Château Légrange à Saint-Julien, propriété de près de 100 ha. « Notre

actionnaire japonais Suntory est particulièrement sensible au respect de l'environnement. Nous avons donc décidé de mettre en place des expérimentations à partir de 2008. Nous n'étions pas convaincus et avons voulu étendre l'expérience pour ne pas abandonner. Nous sommes donc passés à 4 ha en 2009 et malgré le millésime clément nous avons constaté de nombreuses attaques de botrytis nous empêchant de vendanger à maturité. Nous avons insisté en passant sur une parcelle produisant du grand vin en 2010. Malgré le millésime, nous avons été obligés de vendanger plus tôt car le botrytis était très présent et les vins n'ont pas été convaincants, puisque nous avons déclasse la parcelle. L'année suivante, nous avons continué l'expérience en réintroduisant les traitements anti-botrytis et nous avons vu la différence. Nous avons donc abandonné l'idée de la biodynamie. »

#### L'obstacle du mildiou

Jean-Michel Comme avoue, les armes aux yeux, avoir connu des échecs. « En 2007, j'ai totalement failli et j'ai perdu une quantité importante de récolte. J'en assume la seule erreur. Mais j'ai persévééré », nous avoue-t-il. Au vu des enjeux financiers du Bordelais, les actionnaires ne veulent pas prendre de risque et perdre une partie de la récolte. Ils préfèrent jouer la sécurité, surtout dans une région où le climat océanique favorise notamment le mildiou et peut compliquer la mise en place de la biodynamie. Pourtant, les adeptes comme refractaires s'entendent sur la nécessité d'une réflexion pour l'avvenir. Certains mettent en avant le respect des terres, d'autres pensent en priorité à la préservation des rendements financiers. La biodynamie a seulement opéré une percée dans le vignoble bordelais. Et si Jean-Michel Comme se dit pessimiste quant à son développement dans la région,

certains au contraire, comme Alain Moueix, Thierry Valette ou Xavier Planty du Château Guiraud dans le Sauternais, le premier des premiers grands crus classés bordelais à avoir décroché sa certification bio, sont plus optimistes.

La recherche d'un équilibre, d'un respect du vivant, d'une nouvelle donne culturelle pour les vignerons agit tel un projet managerial fort et valorisant pour les domaines. Et, comme le dit Thomas Duroux : « Nous ne voulons plus exploiter Palmer mais vivre Palmer ». Ce qui, en terres bordelaises, est déjà une révolution. ■

Thierry Valette, du Clos Puy Arnaud, (Castillon – Côtes de Bordeaux)

Véronique Cochran, pionnière au Château Falgas (Côtes de Bourg)

Alain Moueix, du Château Fonroque (Saint-Émilion)

**LES DÉGUSTATEURS CONSTATENT L'EFFET POSITIF SUR LES VINS.**

# Les Echos

## LE VIN

LA CHRONIQUE DE  
JEAN-FRANCIS PÉCRESSE

### Quoi de neuf ? Un œuf

Qui a dit que les Bordelais étaient conservateurs ? Qu'il ne se passait rien à Bordeaux ? Que le centre historique du Vieux Continent du vin était à la remorque du nouveau monde viticole, n'innovait plus et s'endormait tranquillement sur ses lauriers ? Du travail de la terre jusqu'à la forme de la bouteille, le vignoble bordelais est une fourmilière d'idées, de projets, d'innovations.

Alors, quoi de neuf à Bordeaux, actuellement ? Un œuf. Deux œufs plus exactement. Deux grands œufs de béton, d'une contenance de 600 litres chacun, pondus dans le chai du château Marquis de Terme, à Margaux. La nouveauté, à proprement parler, n'est plus de vinifier son vin dans ces cuves ovoïdes, lancées voici déjà quelques années par le visionnaire autodidacte Michel Chapoutier. Le grand architecte du Rhône s'est souvent expliqué sur sa conversion du cube à la sphère : « *L'œuf, c'est le passage de la matière vers la vie. L'œuf a un rayonnement énergétique ovoïde, l'énergie la plus intense étant diffusée par la pointe.* »

De très grands crus du Bordelais l'ont adopté. A Pauillac, une part du château Pontet Canet, ce concentré d'énergie, est désormais vinifiée puis élevée dans des cuves en forme d'amphore, des « dolias » que le directeur, Jean-Michel Comme, a fait cuire avec des calcaires et des graves de son propre terroir, afin que le jeune vin en formation ne perde pas le contact avec sa terre nourricière. A Terme, le génie du Marquis est de prendre l'œuf à l'envers : comme un contenant pour éliver le vin, pas pour le vinifier. Effectuer la fermentation intégrale en fûts puis l'élevage en cuves, c'est comme commencer par la fin l'histoire de l'œuf et de la poule. Comme si c'était la poule qui avait fait l'œuf... A moins que ce ne soit le contraire.

« *L'idée de faire tout à l'envers est venue pendant la vendange 2012 de mon ami négociant Bernard Le Marois [PDC de Wineandco, NDLR], raconte le directeur du domaine Ludovic David. Nous avons créé une cuvée qui ne puisse en rien être comparée à Marquis de Terme.* » Autrement dit, pas question de faire du neuf avec du vieux... De ces deux grands œufs – et non de barriques –, vient donc d'éclore un poussin noir, une cuvée atypique, à majorité de merlot dans cette haute cour du cabernet sauvignon qu'est margaux. Tirée à mille unités numérotées, pas une de plus, cette portée de 2012 malicieusement baptisée « cuvée 9 » est d'une profonde douceur avec ses petits tanins poudrés, livrés plus vrais que nature, sans fard de bois. Ce jus neuf sent le raisin frais et respire la vitalité. ■

# THE PRESS DEMOCRAT

## WINES OF THE WEEK

PEG MELNIK

### ROCK WALL: EDGY ZIN BY PRECOCIOUS WINEMAKER

**W**hen Shauna Rosenblum was 3 years old she was with her parents on a winery tour, and the toddler said to the guide, "Tank sample, please."

The precocious winemaker is behind our wine-of-the-week winner — the Rock Wall, 2012 Hendry Vineyard, Napa Valley Zinfandel at \$40.

This is an edgy zin with ample fruit and a staccato of spice. It has a great concentration of fruit, and the spice keeps pace with it. The Rock Wall is a full-throttle, big-boy zin and it's knockout.

Shauna is the daughter of Kent Rosenblum, the founder and former winemaker of Alameda's Rosenblum Cellars. Rosenblum said he sold the winery in 2008 to begin boutique winemaking with Rock Wall, also in Alameda.

"As a 2-year old, my dad taught

me how to read brix on a refractometer so that I could walk with him and help him check sugar levels in our vineyard," Shauna said. "Growing up, I just assumed everyone had a winery... Until I was 6 or 7, I thought everyone went to school and their parents made wine and that was everyone's life."

At age 12, Shauna was working on the bottling line, and by 16 she was asked to sit with winemakers as they fine-tuned blends.

Shauna majored in ceramics at San Francisco's California College of Arts and Crafts, which seems at first glance an unlikely prerequisite to winemaking.

"Most people don't realize that in order to major in ceramics, you have to take two semesters of chemistry to understand what can and cannot be heated up to 3,000 degrees," she said.

Shauna's winemaking epiphany came when she was a graduate student working on her master's degree at the San Francisco Art Institute. She was concocting a glaze with precision when she realized it's just like blending wine.

"In that moment, my perception changed and all

of a sudden I saw winemaking as an art," Shauna said. "Dad's an artist, I thought to myself, amused and satisfied by my revelation."

Seeing winemaking as an art is what Shauna said sets her apart from many winemakers.

"As the winemaker of Chateau Pontet-Canet said to me on a tour once: 'One can make a technically correct wine, but if there's no passion behind it, what is the point?'" Shauna explained. "Because I view wine as art, I am willing to take risks and go outside the box. I source fruit from 63 different vineyards so that I have every color on my painting palette when it comes time for blending."

#### THIS WEEK'S BLIND TASTING



Shauna Rosenblum

# L'Obs



## La vraie valeur des primeurs

*Années moyennes, prix prohibitifs et acheteurs frileux... Les ventes des vins bordelais millésimés sont en crise. A quand la fin de la spéculation ?*

RACHELLE LEMOINE

SPÉCIAL VINS

### VERS UNE NOUVELLE HAUSSE

Les primeurs 2014 marqueront-ils un retour à plus de sagesse ? Courtiers et négociants ont tous réclamé une baisse des prix ! Les acheteurs britanniques se sont même fendus d'une lettre adressée à l'Union des Grands Crus réclamant un retour aux prix de 2008, soit une baisse de 30%, sous peine de boycotter le millésime. « Nous avons bien entendu le message, confie Didier Cuvelier, qui gère le Château Léoville-Poyferré, 2<sup>e</sup> cru classé en saint-julien, mais nous devons également tenir compte de nos coûts de production. » Un argument que tempère Sébastien Burel : « L'impact du coût de production est audible pour des vins vendus entre 10 et 15 euros en primeur, pour lesquels il existe une réelle corrélation arithmétique entre la qualité et le prix. Rien de tel sur les plus grands crus classés dont le coût de revient d'une bouteille se situe au maximum à 15 euros. »

Au lendemain des dégustations, il est encore trop tôt pour se prononcer sur la tendance, les propriétaires ayant jusqu'à fin mai pour annoncer leur prix de sortie, mais les rumeurs ne sont guère optimistes. « Le bruit court que les prix vont peut-être encore augmenter de 10%, croit savoir Cécilia Milhade. Il s'agirait de ne pas se dédire par rapport au millésime 2013, qui était d'une qualité inférieure à 2014, mais a été vendu beaucoup trop cher. Avec la hausse du dollar par rapport à l'euro, les propriétaires estiment que les Américains pourront tout à fait supporter cette hausse. Tout cela m'apparaît extrêmement dangereux... » Problème : le négocie a-t-il encore la possibilité de financer les achats de ce nouveau millésime, alors qu'il n'a pas vendu le 2013 ? « Bordeaux doit s'interroger sur son image auprès des consommateurs, notamment des jeunes, prévient Sébastien Burel. Ce vin ne les fait pas rêver, mais cela peut changer, à condition d'effectuer un réel tournant vers une viticulture plus responsable, à l'image du Château Palmer ou du Château Pontet-Canet, des domaines qui se sont convertis à la biodynamie. Autrement dit, des producteurs vertueux qui investissent sur le long terme dans leur vignoble. » De vraies valeurs... □

# Les Echos

---

## Notre classement des classés

**CHÂTEAU PONTET-CANET,  
PAUILLAC.** Une pure merveille à la  
naissance par la noblesse de ses  
arômes et le soyeux de la texture.  
Château Pontet-Canet à  
son plus haut niveau. **19**



## Que de prestigieux vignobles à découvrir dans le Médoc !

Publié le 01 avril 2015 par [Christophe @vadrouilleurs](#)

### Château Pontet-Canet : un Grand Cru Classé

Le [Château Pontet-Canet](#) est situé à **Pauillac** (son appellation), il est réparti sur 120 hectares dont 81 de vignes. Il a été construit au 18ième siècle, une partie du château datant de 1755 et l'autre de 1781. Ce Château appartient à la famille **Tesseron** depuis 1975.

Château Pontet-Canet est classé **4ième Grand Cru** dans la classification officielle de 1855. La particularité de ce domaine est d'être le seul à avoir une **certification d'agriculture biologique et bio-dynamique** !

32 hectares de vignes sont d'ailleurs cultivés intégralement avec des chevaux sans aucune intervention de machines. Il a notamment été nécessaire de reconstruire des écuries pour les accueillir ...

Outre le **respect de la biodiversité**, les particularités du Château Pontet-Canet sont les suivantes :

- les vendanges sont réalisées manuellement et monopolisent 250 personnes durant 3 semaines.
- des cuves en bois et en béton sont utilisées pour la fermentation / macération des raisins. Château Pont-Canet pratique une vinification parcellaire, les cuves en bois sont ainsi utilisées pour les grandes parcelles et celles en béton pour les petites parcelles.
- des barriques en chêne français et des amphores sont utilisées pour l'élevage du vin : réalisé sur 16 mois pour le Château Pontet-Canet et sur 12 mois pour leur second vin : les Hauts de Pontet-Canet. Château Pontet-Canet est le château ayant un parc de 100 amphores, une nouvelle solution pouvant remplacer le bois à l'avenir.
- la propriété abrite une **cave en sous-sol unique en Médoc** !

Des visites sont organisées uniquement sur rendez-vous,

Après quelques mots sur l'histoire du château, une balade en voiture électrique est réalisée dans les vignes puis s'ensuit une visite des cuviers, des chais et enfin une dégustation d'un millésime de ce Grand Cru Classé.

Pour les connaisseurs, le terroir du château appartient aux Graves et côté cépages il y a 62% de cabernet sauvignon, 32% de merlot, 4% de cabernet franc et 2% de petit verdot





29/05/2015 07:25:00

## De la vigne au vin...

... - Les bordeaux classés se convertissent (lentement) au bio  
Le mouvement est loin d'être d'ampleur mais quelques grands crus classés bordelais sautent le pas pour obtenir la certification bio. Ainsi, les Châteaux La Mondotte et Canon La Gaffelière, tous deux Premiers grands crus classés B de Saint-Emilion, ont annoncé leur certification agriculture biologique, rejoignant ainsi le 1er grand cru classé de Sauternes, Château Guiraud ou le 5e grand cru classé 1855 Château Pontet-Canet, à Pauillac. D'autres ont annoncé être en cours de conversion, tel le Château Palmer, 3e grand cru classé 1855, ou Grand Corbin-Despagne, grand cru classé de Saint-Emilion. Et beaucoup d'autres qui conduisent leur propriété selon les principes de l'agriculture biologique se refusent à toute certification, comme le Château Ausone, 1er grand cru classé A de Saint-Emilion. "Le bio on ne pourra pas y échapper, il faut aller dans cette voie mais ne pas être intégriste", dit Alain Vauthier, le propriétaire. Selon lui, de nombreuses autres grandes propriétés bordelaises sont dans le même état d'esprit que lui et désirent "la liberté" si un traitement d'urgence venait à s'imposer. En revanche, peu encore s'annoncent en biodynamie où seuls sont certifiés les Châteaux Climens, Premier cru classé de Sauternes, et Fonroque, grand cru classé en Saint-Emilion. ...



## Biodynamic, organic, sustainable?

### An introduction to sustainability



Credit: Pontet-Canet

Impossible to miss, this yearly "grande messe" of the En Primeur, where about 5,000 wine trade and press gather talking, gossiping, swirling, spitting, bashing or praising the new releases. For my second year of this tasting, I was glad to discover a better vintage than 2013. Part of the iDealwine team of four visiting this year, we tasted hundreds of extremely (often too) young juices full of

tannins and anthocyanins, all the way from the left to the right bank. We finished our two-day visit with obviously black teeth, many notes and great souvenirs of meetings with winemakers, owners and workers. They were often proud and sometimes concerned about the release in the current economic environment, which we all know about... so let's not touch this topic now.

I wanted to share a great moment of tasting with Jean-Michel Comme, régisseur of Pontet-Canet since 1989. For nearly 2 hours, we were privileged to taste the 2014 vintage and above all, drink his inspiring words about the philosophy at Pontet-Canet and in general about sustainability, organic and biodynamic production. Here is a snapshot of their approaches:

### The viticulture and winemaking (r)evolution at Pontet-Canet

Jean Michel arrived at Pontet Canet as régisseur in 1989. With the ambition of a young winemaker wishing to continue to improve and raise the quality of its wines to the highest level, he experimented with the latest technologies and viticulture techniques: he started green harvesting and plucking (getting rid of leaves and grapes in the summer to boost juice concentration), used pesticides, chemicals fertilizers and herbicides to fight sicknesses and pest and he launched a second label to select only the best barrels in the and compete for awards and ratings. Pontet-Canet wine showed beautifully and it was an obvious commercial success, yet something was missing. The wines were powerful, complex, but Jean Michel wasn't fully satisfied. Quoting late Anne-Claude Leflaive, the Burgundy Biodynamic icon who tragically passed away last week, he said that the greatest wines should elevate the soul and not only the body.

He thus decided to go further in the pursuit of quality of his wines, but this time not in the sense of concentration and power but of respect and sustainability. He progressively evolved in his career path, considering his work more and more as a mission, adding a mystic dimension to it. He gave us the simple example of this "apparently beautiful" yellow colours we could see in between the rows of many neighbouring châteaux: herbicides! The weed burnt by chemicals destroying any living elements and evidently impacting the soil and its close environment. He was shocked of seeing today such heavy use of chemicals that he himself used in the past. He highlighted that from 1945, many winemakers were blinded by the quest to produce the best wines using many environmentally unfriendly techniques and not realising the longer term consequences on the vineyard itself. The vines produced more juice, with higher alcohol degrees, less skin and lower acidity. According to him, the equation now needs to be the other way round: how to regenerate and protect the vineyard to produce the best wines?

At Pontet-Canet, they pushed the reflection and action very seriously and now the 81ha vineyards is fully cultivated under biodynamic principles, leaving the vine grow as naturally as possible, stopping plucking and green harvesting, using horses and donkeys in the vines and following the moon calendars... I am not sure to understand or believe all the principles but listening to such inspiring man makes you fully respect the philosophy and approach behind it.

I was lucky to have tasted several vintages of Pontet-Canet. It is a wine that we often see in our Online Auctions but I am now curious to taste and compare with the younger vintages. Indeed in the spirit of expressing more the terroir and reduce the aromatic impact of the oak and the lees, they introduced concrete amphoras in 2012, partially replacing traditional oak barrels (about 35% in 2014). They produced 90% of the as opposed to 50% on average a few years back. The 2014 is an extremely delicate and elegant wine with a beautiful fruit and a long finish.

At Pontet-Canet it is thus not only about biodynamic viticulture, but a complete philosophy at every stage of production. Not many vineyards reach such a level of sustainability, but it is a model that many producers follow. Let's get a closer look at what sustainable, biodynamic and organic viticulture really means...

**Sustainable viticulture:** This is not a clearly defined approach, nor controlled by any professional body, but a voluntary practice of viticulturists to being more respectful of the environment. They limit the human impact on the vineyard, treat it only when required and use as little chemicals as possible. Both organic and biodynamic are considered sustainable viticulture, but going a step further, with stricter guidelines and bodies to certify them.

**Organic viticulture:** Organic viticulture bans synthetic chemicals: herbicide, fungicides, insecticides or fertilisers. They are replaced by natural materials: copper, vegetal insecticides, sulphur but with strictly controlled levels and a natural selection in between species is favoured in the vineyard. Several bodies like Ecocert and The Soil Association support and validate the processes in the industry. In Europe, there is still no legal definition and the wines can thus not specify this term on the labels.

**Biodynamic viticulture:** The biodynamic follows the same basic principle of the organic methods but adds to it a more spiritual, ethical and practical dimension. The philosophy was initiated at the beginning of previous century by an Austrian philosopher and agriculturalist, Dr Rudolf Steiner. The idea is to consider the vineyard as a whole living body with the purpose of respecting the four natural elements (earth, water, air and sun), enabling the vine to use its own defences instead of adding external care. The soil and vine must be ploughed and trained naturally respecting its environment while limiting the human intervention. Fertilizers are replaced by organic elements, rock fragments and animal wastes. In France, Bodyvin is a professional organisation that gathers biodynamic viticulturist with the main objective of advising but also controlling the respect of a very strict guideline.

**Impact of sustainable viticulture:** Starting any of the above approaches implies lower yields, higher risks and more important costs. Indeed, not boosted by powerful chemical nutrients and limiting the training and impact of humans on the vine, the yields are naturally lower. In a poor year, the risk of losing an important part of the crop is also more important. This was the case with the terrible 2007 vintage for Jean Michel Come where he lost an important part of the production. Finally the cost of such practices can be very high, requesting above all more human (and animal) work.

The positive impact on the other side is to be seen in the long term. Aside from the clear consequences on the environment, the wines appear to be of better quality in the long run with more vivid and resistant vines, free of any chemicals and adapting naturally to the surroundings. As an example, champagne house Roederer now cultivates 40ha under biodynamic principles and conducts regular comparative analysis with its neighbouring vineyards. Taking aside the cost factor, which clearly doesn't favour the biodynamic approach, the results clearly show wines with more character and ageing potential.

According to Matthew Waldin, a specialist on the subject, today, about 5 to 7% of the world's vineyard is or is in process of converting to organic viticulture and a 3<sup>rd</sup> of them are adopting a biodynamic approach. Those figures are evolving positively and a few icon producers really play a role model as Leflaive in Burgundy, Joly in Loire, Chapoutier in Rhône, Zind-Humbrecht in Alsace or Anselme Selosse in Champagne. Château Latour recently became fully biodynamic too.

The entire industry is getting more and more conscious of the role and positive impact they can have on the vineyard and nowadays many producers are moving to those approaches. Château Latour is one of the latest to become fully biodynamic. The maturity in the approach of viticulture and winemaking at Pontet-Canet is a clear benchmark for many producers and having the luck to discuss in depth with Jean-Michel was a truly inspiring moment. It changed some conceptions I wrongly had about biodynamics.

On our way back, I was observing again the yellow lines in between the rows of some vineyards, but couldn't appreciate as much the beauty of this colour, disturbed by the vision of herbicides spreading over it... drink for thought!



## Bordeaux for every style and pocket

by *iDealwine* 11 May 2015

Following the 2014 En Primeur tastings last month – when the wine world quite literally descended on Bordeaux – a group of grands crus producers recently crossed the English Channel to present their 2011 to 2014 wines to London's trade and media.

...

### It's about the taste

Aside from the rich history and price considerations surrounding Bordeaux, we shouldn't overlook the delicious and impressive wines themselves!

As one of the oldest properties in Bordeaux, **Smith Haut Lafitte** in Pessac-Léognan produces some impressive white and red wines. The 2013 Les Hauts de Smith Blanc is made from 100% Sauvignon Blanc, showing a lovely freshness and fruity, perfum flavours; as a “second wine”, this is a great value offer. The more serious Sauvignon Blanc/Sémillon blend – Smith Haut Lafitte Blanc 2012 – is richer, with more new oak influence.

Dating back to the 18th century, **Pontet-Canet** in Pauillac was classified as a Grand Cru Classé in 1855. The wines are expressive, with the 2013 particularly showing a lot of fresh cranberries and silky tannins.

Presenting the wines was owner Alfred Tesseron, who runs the property with his two nieces, Mélanie and Philippine, and régisseur, Jean-Michel Comme. Since 2010, all of their vineyards are certified organic and biodynamic – read more about [Pontet-Canet's sustainable approach](#).



Alfred Tesseron, owner of Pontet-Canet.



Côte Brune

## Le domaine Jamet affole les ventes

L'intérêt pour les vins rhodaniens se confirme et réveille un marché assoupi.

**F**ace à un CAC40 qui reprend des couleurs, le marché des ventes aux enchères de vin marque une pause. Les amateurs restent toutefois à l'affût des beaux millésimes de Bordeaux, avec une prime aux années matures. Pontet-Canet, désormais très recherché, occupe une position à part. Sa démarche de conversion en biodynamie rejoue sur le cours des millésimes plus anciens, comme 2000. ....



## Une semaine dans le Bordelais, le retour (jour 5)

...

Denis Durantou nous dit que le Cabernet a besoin de la barrique neuve pour être harmonieux. Par contre, cela est moins vrai pour le Merlot (cela explique certainement pourquoi il y a plus de domaines qui font du 100 % barriques neuves en rive gauche. Mais aussi pourquoi [Pontet Canet](#) n'utilise plus de barriques d'un vin, les ayant remplacées par les dolias).

...



# Grand cru céleste

INTERVIEW | PATRICK BAUDRY

LE 17 JUIN 1985, PATRICK BAUDRY EMBARQUAIT À BORD DE LA NAVETTE « DISCOVERY ». IL DEVENAIT AINSI LE DEUXIÈME FRANÇAIS À PARTIR DANS L'ESPACE... ET LE PREMIER HOMME À Y EMPORTER DU VIN – EN L'OCCURRENCE, DU LYNCH-BAGES 1975. TREnte ANS APRÈS, IL REVIENT SUR CETTE AVENTURE

Par Mathieu Dourmange, photographies Rodolphe Escher

Vous êtes sensible aux questions d'environnement. Dans le vin aussi ?

Bien sûr. Je crois beaucoup au bio, à la biodynamie. De grands domaines comme Pontet-Canet ou la Romanée-Conti ont prouvé que l'on pouvait mettre en œuvre une conduite du vignoble en biodynamie. Jean-Michel Comme, directeur technique de Pontet-Canet, m'a fait partager son expérience en la matière, et au-delà de la portée environnementale et sanitaire, le changement se ressent dans la qualité du vin.

Certes, cela demande des investissements, du courage et de la persévérance, surtout dans un vignoble comme Bordeaux, où les enjeux financiers sont importants. Mais je suis persuadé qu'à terme tous les grands châteaux devront franchir le pas, ou du moins passer vers un mode de culture plus respectueux de l'environnement. C'est le sens de l'histoire.

...

# THE TIMES



## Weekend

### New wines with an ancient twist

Jane MacQuitty



The ancients loved giant terracotta pots, called amphorae, in which to ferment and store their wines — and now modern winemakers do too. What started as a quirky winemaking experiment has become more widespread with growers all over the world, including Bordeaux's prestigious fifth growth Pontet-Canet, following suit.

Not so long ago, high-tech wine wizards would have had a hissy fit rather than let their wines ferment naturally at their own pace. Today, as Charles Lea, from Lea & Sandeman, notes: "Almost everywhere I go, I see wine producers experimenting with amphorae. They are ruinously expensive but I think the wine is better." After working through more than 60 wines from 21 producers at Caves de Pyrene's Feasts of Clay tasting, I'm inclined to agree.

What is strange about wine fermented in amphorae, or the modern, large egg-shaped concrete vats that have been modelled on the ancients' curvy clay containers, is that no one really understands how they work.

However, everyone agrees that fermenting and ageing without oak does produce a more transparent wine, one that tastes more of the unadorned grapes, soil and climate it comes from, without those extra layers of vanilla and toast. Clearly, wine that has not been pumped, pushed or stirred needs pristine, healthy grapes to work, so that's a plus. Ditto the fact that amphorae and concrete eggs have no corners, so the fermenting wine swirls continuously without interference, seemingly ensuring a long, slow fermentation.

With so many variables in shape, size and porosity of vessel, fermentation and ageing time, the jury is still out, but devotees claim that their wines have more structure, complexity, texture and tannins, and thus will age better. Who knows? Certainly they taste surprisingly different and often surprisingly delicious.

# mybettane+desseauve

## L'album de famille de... Château Pontet-Canet



L'album de famille vous ouvre les portes et la mémoire des crus, humbles ou prestigieux. Nous demandons chaque semaine à un grand producteur de nous ouvrir son album de famille au travers de cinq souvenirs emblématiques de sa propriété.

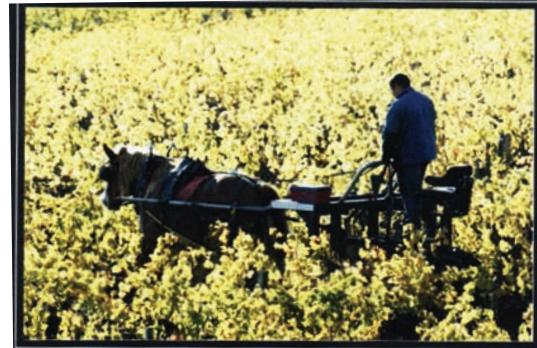
Baladez-vous sur les images, qui seront dévoilées quotidiennement, et découvrez l'histoire du domaine.



De gauche à droite : Guy, Alfred et Mélanie Tesseron.  
En 1872, Guy Tesseron achète et rénove le vignoble de Cappyac, achète le Château Pontet-Canet à la famille Cray, l'un des premiers négociants bordelais de l'époque. Alfred, en plus de 200 ans, ce cru classé de Pessac n'a connu que trois propriétaires différents et est resté toujours familial. Aujourd'hui, ce sont les descendants de Guy Tesseron qui en sont les propriétaires. Alfred, son fils, secondé par Mélanie et Philippine, les filles d'Alfred.



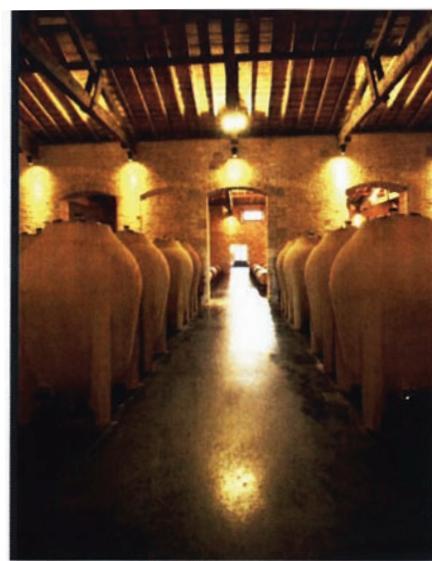
Conversion en Agriculture Biologique et en biodynamie :  
Dès la fin des années 90, la réflexion est portée sur le respect de l'environnement. Très vite, toute utilisation de désherbant est bannie, une station d'épuration est construite. À partir de 2004, le vignoble est totalement converti en deux ans en agriculture biologique et en biodynamie. Pontet-Canet 2005 est donc le premier vin du Médoc réalisée sans aucun pesticide. 2010 est le premier millésime certifié bio (Ecocert) et biodynamique (Biodyvin) pour l'intégralité



C'est en 2008 que les trois premiers chevaux de trait arrivent dans le vignoble afin de remplacer les tracteurs. Ceci permet de ne plus tasser les sols et favorise leur bonne santé ainsi que celle des pieds de vigne. Aujourd'hui, huit chevaux travaillent le moitié du domaine, avec l'objectif d'atteindre l'ensemble. Comme, il n'est pas nécessaire d'autre compagnon pour généraliser cette pratique. Cela reste un projet unique.



Animé par un souci permanent de perfection, Pontet-Canet adopte une nouvelle stratégie afin de respecter au mieux l'esprit de son terroir. En 1969, on abandonne les pâtières et les hottes pour les cageots et on reporte les vendanges directement au premier étage afin d'y effectuer un triage préliminaire. Il existe également une caveau pour gravier et cuire les œufs. Comme, le négociant possède du domaine, il a heureux de faire évoluer son activité le principe du cuvier original du XXe siècle, modèle du genre, modernisé, mais jamais dépassé.



Dans la continuité de la logique de respect du terroir, les méthodes de vinification visent à révéler avec fidélité le potentiel de la vendange. Pour aller plus loin dans cette démarche, une partie de la production est maintenant élevée dans des amphores en béton. Cela va permettre une véritable origination du vin comme avec un vin de 100% de cépage unique et un goût neutre. Il préserve le goût naturel du vin. Chacune contient dans sa paroi des éléments du sol du domaine (caillou calcaire broyé, galets de gravaux) ce qui prolonge la sensation d'évidence et de plénitude qui se dégage à la dégustation du vin.

# DATA JOURNALISME LAB #2015

## Pas trop de bio dans les vins de Bordeaux



---

Au château Pontet-Canet, les rangs de vignes ne sont pas parfaitement rectilignes et n'ont pas les pieds désherbés. À la place des machines, des chevaux labourent. Le bourdonnement des insectes se fait pesant. L'air n'est pas empoisonné par la chimie des pesticides comme c'est souvent le cas ailleurs dans le vignoble bordelais.

Ici, on est loin de l'image lisse des vignes conventionnelles, la carte postale brandie par le CIVB (Conseil Interprofessionnel des vin de Bordeaux) et les grands vignobles bordelais. Jean-Michel Comme, le régisseur du domaine en charge de la production vigne et vin, l'a converti à la biodynamie, version jusqu'au-boutiste de la culture bio, à partir de 2004. Lui, sa « transition personnelle est intervenue il y a 20 ans. »

---

# ELLE



SPÉCIAL LES FEMMES ET LE VIN



## MÉLANIE TESSERON, LA CRÉATIVE

**Son parcours** Après de brillantes études à Londres et notamment un passage par la prestigieuse école d'art Saint Martins, cette Franco-Anglaise de 37 ans a délaissé le design pour Château Pontet-Canet, l'un des rares crus classés de 1855 en biodynamie. Un Duad (diplôme universitaire d'aptitude à la dégustation) et un master de gestion de domaine viticole plus tard, elle rajeunit l'image de la propriété.

**Sa stratégie** «En arrivant à Bordeaux, j'ai réalisé que je ne connaissais pas grand-chose au vin. Je me suis

déjà formée. Mon oncle gère le château de main de maître, et je m'occupe de dépoussiérer la charte graphique du lieu. Je mets à profit ma formation artistique en dessinant les étiquettes des bouteilles, les brochures et le site internet... Et au jour le jour, je gère les tâches urgentes au sein du vignoble. Une fonction qui demande une grande polyvalence, d'autant que nous multiplions également les efforts que nécessite la culture biodynamique. »

Château Pontet-Canet. Pauillac. Tél. : 05 56 59 04 04.  
[www.pontet-canet.com](http://www.pontet-canet.com)

# MondoVinho



DOMINGO, 21 DE JUNHO DE 2015

## Visitando o único Grand Cru Classé orgânico e biodinâmico



Um cavalo trabalhando nos vinhedos.



Burinhos na hora do almoço



Algumas joias raras da coleção de família



A pequena gema degustada

Continuando a série sobre minha viagem a Bordeaux, a minha segunda visita foi para o prestigiado Château Pontet-Canet, Grand Cru Classé de Pauillac.

Ao longo de 2 séculos de história a vinícola pertenceu a 3 nobres dinastias e hoje é comandada pela família Tesserons, mesma proprietária do prestigiado Château Lafon-Rochet (Grand Cru Classé de Saint Estèphe, veja [aqui](#)) e famosa produtora de Cognac.

O Grand Vin do Château Pontet-Canet é um dos mais badalados vinhos da região - e consequentemente do mundo, continuando a encantar público e crítica (diga-se de passagem, empilhou 100 pontos pelo Robert Parker em duas safras seguidas, 2009 e 2010)

A propriedade possui 80 hectares de vinhedos de medianamente 45 anos (principalmente cabernet sauvignon) adjacentes aos do Mouton Rothschild e d'Armailhac.

O château foi qualificado como Grand Cru Classé na famosa classificação de Médoc, precisamente como *2ème cru*. Notoriamente isto foi em 1855, mas obviamente desde então muitas coisas mudaram: de acordo com as avaliações da Liv-Ex, a Bolsa de Vinho de Londres, se a classificação fosse revista, o Château Pontet-Canet seria hoje um *2ème cru*. De qualquer forma é certamente uma das vinícolas mais comentadas e prestigiadas da atualidade. Achei impressionante a admiração que o château goza em toda a região: inclusive vários trabalhadores do setor em diferentes lugares e vinícolas que visitei apontaram espontaneamente Pontet-Canet como um exemplo de trabalho a ser imitado.

De fato a chegada dos Tesserons em 1975 trouxe nova energia para a vinícola e uma mudança radical da filosofia de produção. As instalações passaram por reforma e gradualmente os vinhedos começaram a ser conduzidos de forma natural, com menor intervenção humana possível e práticas tradicionais de cultivo. Hoje a vinícola é a única dentro dos grand crus classés de Médoc oficialmente certificada como orgânica e biodinâmica. Outros châteaux nos últimos anos começaram algo parecido em parcelas de vinhedos, mas o Pontet Canet está comemorando este ano sua 11ª safra totalmente biodinâmica.

De acordo com este espírito é proibido nos vinhedos o uso de qualquer tipo de química (como herbicidas, inseticidas, etc), os fertilizantes são exclusivamente orgânicos e utilizados apenas nas parcelas da vinha que requerem uma nutrição extra.

Chegando ao Château a simpática e competente Erika Ramos Lopez me conduziu num belo passeio através de um carrinho elétrico (tipo de golf) em volta da propriedade e dentro dos vinhedos, e a pé nas instalações.

Logo estas bandeiras chamaram minha atenção.

A bandeira do Brasil, me explicou, tinha sido hasteada em minha homenagem. A vinícola costuma fazer isto como forma de prestar e agradecer os visitantes (portanto, além da bandeira francesa da casa, naquele dia tinha alguma da Alemanha chegando depois de mim). Ela não sabia que sou italiano, pois quando agendamos apenas comentei que trabalho no mercado brasileiro, mas valeu mesmo assim, afinal hoje me sinto até mais brasileiro que italiano! E de qualquer forma achei muito bonita esta atitude da casa.

Outra coisa impossível de não notar é a ausência total de qualquer máquina ou instrumento mecanizado. Os tratores normalmente visíveis na maioria dos vinhedos da região são proibidos por aqui, onde cavalos e asnos são meio de transporte e principais curadores dos vinhedos, ajudando a arar e compactar o terreno.

manual) caem diretamente, apenas por gravidade natural, nos tanques de fermentação que ficam no andar de baixo, sem precisar de bombeamento (método que, conjuntamente com o uso de leveduras indígenas permite uma fermentação mais lenta e uma suave extração de taninos). O *grand vin* matura medianamente 16 meses em barricas de carvalho (60% novas) já o segundo vinho (*Hauts de Pontet-Canet*) estagia 1 ano em carvalho de segundo uso.

As únicas máquinas que pude ver foram estas perfuradoras de solo para realização de poços artesianos, pois a vinícola pretende se tornar totalmente auto-suficiente, com produção própria de energia sustentável.

Um detalhe bem interessante: depois da colheita, rigorosamente manual, as uvas entram na adega diretamente pelos janelões do primeiro andar, onde depois de seleção (também

Finalizando a visita, a sommelier da casa abriu e me ofereceu uma taça do vinho top, o Pontet-Canet 2014, para minha avaliação.

A safra de 2014 pode ser definida como clássica e o vinho era obviamente ainda uma criança, mas já mostrando seu grandíssimo potencial. Esperado blend bordales típico da margem esquerda, com predominância de cabernet sauvignon, cortado com merlot e cabernet franc. Achei o vinho elegantíssimo. De cor vermelho-rubi profundo, tem aromas de fruta silvestre, especialmente cassis e amora, açucuz, café, toque de figo e notas terrosas. Na boca tem uma enorme estrutura, mas mantendo um caráter muito fino; a excelente acidez e a grande estrutura tannica garantem um potencial de guarda de várias décadas; ótimo equilíbrio geral e final de longa persistência.

Enfim, mais uma experiência única. Agradeço novamente a Erika e todo o staff do Château Pontet-Canet por ter providenciado esta visita inesquecível.



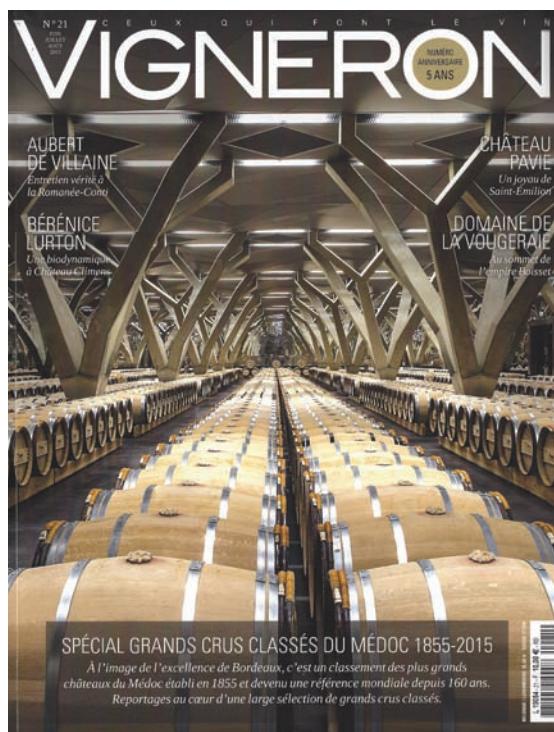
Os tanques de fermentação vistos de cima



1a sala das barricas



Mondovinho e Erika



## LE MONDE DU VIN



PHOTO : PHILIPPE MARGUERITE

**Gérard Margeon**

SOMMELIER EN CHEF DU GROUPE DUCASSE

# 1855, le classement de l'excellence

*C'est un classement qui tient toujours la route dans ses grandes lignes, dans ses grandes vignes...*

**J**e crois au classement de 1855 et je pense qu'il ne faut pas y toucher. Même s'il a été créé un peu rapidement pour l'Exposition universelle sur la base de la notoriété des vins, et donc de leur prix, on constate avec le recul que ce classement a un vrai fondement : il correspond à la qualité des terroirs.

Certes, il y a peut-être aujourd'hui une petite part d'inexactitude dans les positionnements à l'intérieur de ce classement : des cinquièmes crus qui pourraient être classés seconds, des seconds crus qui devraient être des troisièmes... Mais pour moi, ces variations sont provisoires car c'est une affaire d'hommes et de temps : elles dépendent des directions données par le propriétaire ou le directeur du château. Il me semble que plus on descend dans le classement, plus on aurait tendance à accentuer la concentration du vin pour le rendre davantage présent qu'il ne le serait naturellement.

Il m'apparaît toutefois qu'avec les derniers millésimes, 2011, 2012, 2013 et 2014, on va vers des architectures plus raisonnées. Je ne sais pas si c'est de gré ou de force... mais il me semble qu'on est en train de redonner un peu plus de fluidité dans la lecture en bouche et de remettre un peu de sensation végétale, nécessaire pour aérer, trancher, soulever, booster ces richesses qui étaient devenues parfois incontrôlables dans le temps. Certains crus ont eu la ressource et le talent de se démarquer du classement tout en y restant.

Si on regarde le classement en détail, je dirais que les premiers crus sont bien les premiers, c'est incontestable. Ils n'ont pas besoin d'exagérer le trait, le terroir est là, c'est lui qui parle. Ils changent peu de propriétaires, ou si rarement, et donc ils conservent leur style (Lafite, Haut-Brion). Ce n'est pas le cas des seconds crus, qui changent un peu plus souvent de mains (Gruaud Larose, Pichon Comtesse, Lascombes, Cos d'Estournel, Montrose...), quelquefois en

bien, mais pas toujours. D'ailleurs, dans ma carte des vins, j'ai fait une page sur les « superseconds », et ils n'y figurent pas tous. Même si j'ai quelques chouchous (Montrose, Ducru-Beaucaillou), les seconds crus classés me semblent globalement bien à leur place.

Les troisièmes crus sont ceux avec lesquels je me sens le moins à l'aise. Certains se sont réveillés (Calon Ségur, Issan, La Lagune... Palmer, que je verrais plus chez les seconds), mais pas tous.

Les quatrièmes et cinquièmes crus classés m'intéressent beaucoup. Ils révèlent aujourd'hui de nombreux talents, surtout chez ceux qui connaissent bien le potentiel de leur terroir et savent ne pas trop le forcer pour le rendre lisible. Ils ont pour la plupart une forme d'objectivité. Ainsi, Batailley n'a jamais dévié de son style ni succombé à la tentation Parker, ce qui donne un superbe pauillac un peu sauvage. Armailhac et Clerc Milon sont joliment fluides et élégants. Le classement étant bloqué, chacun va essayer de tirer son épingle du jeu. Certains châteaux ont un peu dérapé et d'autres ont exploité leur potentiel au maximum pour construire une marque très forte, comme Lynch-Bages ou Pontet-Canet, qui a joué avec brio la culture bio. Aujourd'hui, ces deux cinquièmes crus se vendent trois ou quatre fois plus cher que certains seconds. Le prix n'est pas directement lié au classement, au final c'est le consommateur qui décide. Il va être intéressant d'observer les réactions en cette première année sans notation de Parker.

Pour finir, quelques mots sur Vinexpo. J'ai visité beaucoup de salons mais Vinexpo est de loin mon préféré. Je ne l'ai pas raté une seule fois depuis 1983. Même s'il a été un peu malmené par la concurrence de ProWein par exemple je n'ai aucune inquiétude : Vinexpo à Bordeaux restera LE rendez-vous incontournable pour les professionnels du vin. ✉ gerard.margeon@alain-ducasse.com

# 探索葡萄田的秘密



## 不一樣的名酒 Château Pontet-Canet

名酒往往價格昂貴，有些陳年好酒在市賣會上更是價位不菲。名酒之所以稱為名酒，除了名氣外，若無獨創秘訣實力，才會受到好酒的讚美及酒客的追捧。在法國酒之都 Château Pontet-Canet 酒庄印證深點：其獨創的種植及釀酒方式，令酒評有不少高評，而且名酒有鑑賞後，絕對沒有怨聲。

Pontet-Canet 位於法國波爾多 Pomerol 區，是世界知名的酒莊，在波爾多酒莊中已非數一數二的酒莊。它們的酒款，不論酒質及風味，都已成爲酒客心中的酒庄三品（Three Greats），即有二輪計的實力，甚至在好的年份品質不亞於一般酒莊。這次我們找來在女兒庄 Château Leoville-Poyferre 帶領下參觀酒莊。

Leoville-Poyferre 為我們倒茶和端參觀，由於正逢收割的時間，我們便在接處上的葡萄架下乘涼。果然帶到多汗，整體條件良好，沒有病蟲害，不需要花很多錢去殺蟲劑，不過酒莊發酵，則已採取生物防治的方法，讓酵母自己繁殖，抑制病蟲害的滋生。Leoville-Poyferre 的理念：「生物動力學」(biodynamics) 種植方法，便是依據多處少採用的系統，Leoville-Poyferre 的理念：「生物動力學」是生物種植法。關注一個有機種植要以尊重、運用各樣元素的平衡，藝術造詣全在採用此法。因為我們堅持尊重大自然，就是造出最純淨最好的酒。而不採用「農藥採用」會對自己及食客——當然還是不會被病蟲害，但更絕口比較過度。令食客飲食更健康。現在的一半所葡萄園用「農藥蟲害」，而另一半則完全由手工耕作。另外，為了提升葡萄品質，不少知名酒莊都會採取方法降低雜質和生長素，以便每年葡萄能及時成熟，而 Pontet-Canet 的做法特別：他們會在更多的時候在葡萄園 (Grapevines) 的工作，例如時日決定剪掉多餘的花簇。

參觀酒莊期間，我們要訪問兩處，先試 2013 年的 2013 Château Pontet-Canet (這在本屆酒展的標名)，雖然加上年份不是頂級的年份，但紅酒也香氣濃醇，帶濃郁的黑果、甘草及雪松木氣息，而且單寧柔順，酒質陳年後會更佳。Leoville 一邊試酒一邊嘗試：「在人手採收葡萄後，我們在這兒主要以人手進行『tendre』去皮不會傷葡萄皮及葡萄，然後再輕輕地人工手摘的發酵槽，並使用葡萄上的天然酵母石灰及苦酒精發酵」。Leoville 特別重要地強調不是壓榨或脫水的自動系統，而是靠人工全憑機械 24 小時壓榨及攪拌發酵罐，最後，在知子樓葡萄園 Michel Forêt 旁展示。他們會把酒放在空氣不流通及乾燥的溫室旁避熱，待熟成。其後過濾少而僅需幾次過濾，陳年不用冷庫，是為了防止過度在溫室的儲存。有趣的是，某些美酒種的材料用上了過去大航海時代的手工，讓酒標不要寫 Château Leoville-Poyferre 及 Mérac 各自用印來自己的一種貴族的美酒稱呼陳年。且說更多，就在這醉多來說，是用來形容的想法。

參觀完酒莊，Leoville 十分訝異，建議我們共進午餐，並凸顯不同年份的美酒。採購份量 2009 的紅酒，它濃烈厚實，並濃郁的牛至來林野味，回來後我也去了附近的酒庄試喝一下！在米其林旗下，Leoville 預算溪牛，我別樣深刻地感受着的驚訝，難道就是我們是飲食家應該十分認真的 Château Leoville-Poyferre？該酒莊有 100 年以上的 Leoville 所調配，當中最老的酒來自 1881 年底。

想要知道系統有點究竟，其實是對自然的尊重及反璞歸真能力的肯定。Pontet-Canet 是活躍地採用生物動力學方法酒莊，更大膽著述葡萄藤根深埋，難有比出這麼多的活力及熱誠，就會傳給與食者，為此，好大氣！才能完全發揮 Pontet-Canet 的魔力 (magic)。難能可貴，酒莊的種種：我們喝酒時不要只是追求某一個新鮮美好的味道，並欣賞這酒庄這種生活熱誠，這才不會浪費美酒啊。



Bordeaux's hierarchy has long been set in stone. Yet recent surges in quality have propelled some estates beyond their official status. GREGORY CHARLES speaks to the men and women who are the region's new movers and shakers.

PHOTOGRAPHY BY GERARD UFRAS

# ONES TO WATCH

MÉLANIE TESSERON

Château Pontet-Canet,  
Pauillac

## New Kid on the Block



Horses are used to turn the earth at Pontet-Canet, adding oxygen to the soil but in a more gentle way than by tractor. The property currently has seven horses, which between them cover about half the vineyard. It plans to build stables for 14 horses to enable them to plow the remainder.

When the young Mélanie Tesseron came to Pontet-Canet to visit her grandparents, she would scramble through the vineyards collecting pebbles of Pauillac's renowned quaternary gravel. Years later, her uncle Alfred invited her for dinner in London, and told her he wanted her to come and work at the family château. A graduate of graphic design at Central Saint Martins college, Tesseron was working in television in the United Kingdom at the time. Not long afterwards, she was top of her Masters in Wine Property Management class at Bordeaux University, and on her way to completing her wine-tasting diploma.

Today, having spent two years in Hong Kong developing the Asian market, Tesseron oversees operations at the château, standing in for her uncle and traveling the world to promote the estate (and the family cognac range, Tesseron Cognac). "I pinch myself to make sure this is really happening," says the general director of arguably the biggest success story in Bordeaux's contemporary history. As powerful as the momentum behind it, Pontet-Canet continues to improve year after year. Although only a fifth growth, the château is being ranked by critics on a par with the best second growths, and for some vintages as good as firsts. Based on current prices, the market agrees.

While many châteaux embrace new technology, Pontet-Canet has moved in the opposite direction, doing everything possible by hand. Instead of computers making harvesting or fermentation decisions, it consults astronomy charts. In 2010, Pontet-Canet became the first major Bordeaux producer to be certified both organic and biodynamic. "The moon and the seasons influence what we do," says Tesseron. "We're aiming to harness the ultimate respect of the land. Nature is both strong and fragile, but incredibly well designed. Our actions are about bringing balance and protection."



\* STAR BOTTLE Château Pontet-Canet 2009



## BORDEAUX THE VITALS

LE PAN analyzes what makes Bordeaux the world's greatest wine region.

Bordeaux is arguably the world's greatest fine-wine region, a touchstone for generations of wine lovers. More fine wine is produced here than anywhere else, and a case of a great vintage from a top château can cost as much as a family car. Recently, though, Bordeaux has been hit by waves of tumult. First, prices spiraled to unprecedented heights for the 2009 and 2010 vintages as Chinese buyers became enamored with its wines. Then, just as quickly, they became disenchanted and, at the end of 2011, prices plunged. Today, thousands of cases of unsold, young Bordeaux lie dormant in merchants' warehouses. Not a major problem for the top 60 to 70 châteaux, but many of the remaining 7000 struggle to find buyers.

Price spikes linked to the buzz around different vintages have always affected Bordeaux,

but they have never been quite as steep as today. Expect to pay double the price for a first growth from the 2010 vintage as you would for the same wine from 2013. Meanwhile, the transformation in styles over the past several decades has been equally dramatic – from lean, moderate and restrained to full-bodied, ripe and powerful testosterone-filled wines catering to critics' rather than consumers' palates.

The maelström is mirrored in the hierarchy of classified growths, which is also less stable than in previous years. Bordeaux is the only French appellation where it is the producer – rather than the vineyard – that is ranked, and these producers' holdings have changed大大ly since they were first graded in 1855. A clutch of ambitious estates now consistently perform above their classification

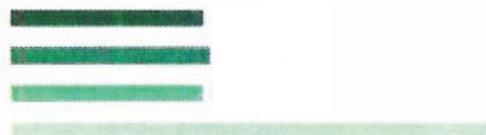
status, fetching significantly higher prices than their peers. Lynch-Bages, Pontet-Canet and Grand-Puy-Lacoste, all fifth growths, are tremendously successful, as is the well-deserving Palmer, surely misjudged as a third growth. Beychevelle, Dhurant-Milan and Branaire-Ducru also perform at least a notch or two above their fourth-growth status in quality as well as in price.

Some châteaux, on the other hand, seem to lag behind. Second growths Brane-Cantenac and Gruaud Larose should be achieving higher prices, while Dufort-Vivens, Rauzan-Gassies and Lascombes often under-deliver. Meanwhile, third growths such as Kirwan, Desmirail, Ferrére and Boyd-Cantenac seem to have lost their way. In such an unstable world, proven performers are welcome for their consistency.

### Living Up to Designations

Though the 1855 classification has stood the test of time, some properties perform significantly above – or below – their official rank. Pontet-Canet, for example, a 18th-growth estate, regularly sells at higher prices than several third and fourth growths.

#### PONTET-CANET



2013 2012 2011 2010 2009



## Top 100 Most 'Searched-For' Wines

Each day Wine-Searcher processes more than 1,000,000 searches. We track the search frequency of over 400,000 wines, allowing us to observe and analyze market trends.

Below are the 100 most commonly searched-for wines from last month. The figures shown are actual user searches – we filter out 'bot' searches (such as Google's indexing software), and those searches made via [our API](#).

To find out the number of searches of any wine, login to the [Pro Version](#) and use the '[Search Statistics](#)' function.

| Rank | Wine Name  | Searches |
|------|--|----------|
| 1.   | <a href="#">Baron Philippe de Rothschild Chateau Mouton Rothschild, Pauillac, France</a>   | 70,472   |
| 2.   | <a href="#">Domaines Barons de Rothschild Chateau Lafite Rothschild, Pauillac, France</a>  | 66,333   |
| 3.   | <a href="#">Moet &amp; Chandon Dom Perignon Brut, Champagne, France</a>                    | 61,662   |
| 4.   | <a href="#">Petrus, Pomerol, France</a>  | 55,084   |
| 5.   | <a href="#">Chateau Margaux, Margaux, France</a>   | 51,249   |
| 6.   | <a href="#">Chateau Latour, Pauillac, France</a>   | 50,974   |
| 7.   | <a href="#">Chateau Haut-Brion, Pessac-Leognan, France</a>                                 | 34,991   |
| 8.   | <a href="#">Chateau d'Yquem, Sauternes, France</a>   | 34,621   |
| 9.   | <a href="#">Opus One, Napa Valley, USA</a>   | 33,730   |
| 10.  | <a href="#">Domaine de la Romanee-Conti Romanee-Conti Grand Cru, Cote de Nuits, France</a> | 32,996   |
| 11.  | <a href="#">Tenuta San Guido Sassicaia Bolgheri, Tuscany, Italy</a>                        | 26,831   |
| 12.  | <a href="#">Chateau Lynch-Bages, Pauillac, France</a>                                      | 26,700   |
| 13.  | <a href="#">Chateau Cheval Blanc, Saint-Emilion Grand Cru, France</a>                      | 25,247   |
| 14.  | <a href="#">Chateau Pontet-Canet, Pauillac, France</a>                                     | 23,262   |

# The Washington **Diplomat**

## Heart's Delight



PHOTO: HEART'S DELIGHT

Alfred Tesseron of Château Pontet-Canet, left, and Kinou Cazes-Hachemian of Château Lynch-Bage enjoy the live auction during the Heart's Delight Vintners Dinner at Mellon Auditorium.

JUILLET

# THE WALL STREET JOURNAL.

## Making Biodynamic Wine in Bordeaux

Château Pontet-Canet produces lush, lively wines using biodynamic farming methods—with some help from its equine employees

**THE FIRST TIME** I saw a draft horse in a Bordeaux vineyard I thought it was a PR stunt. Call me a cynic, but I was convinced that when the journalists left, the horses would be sent straight back to whichever farm they came from. I hate to admit it, but in the case of Château Pontet-Canet I was wrong.

Every April I visit this small corner of Pauillac, just south of Château Mouton-Rothschild, to taste the latest vintage. The tasting takes place in the winery, where, up a short flight of wooden steps, a large platform sits above the fermentation tanks. Here, you get a clear view of the vineyards and, sure enough, if you look closely, there's a Postier Breton horse working Pontet-Canet's vines in place of a tractor.

### MORE ON DRINKS

- \* [Can Aussie Wine Rule Again?](#)
- \* [A Day in the Hectic, Happy Life of a Winemaker](#)
- \* [Twelve Great Wines for Summer](#)
- \* [It's Mocktail Hour: Delicious Alcohol-Free Drinks](#)

The theory is that tractors compact the soil too much; horses are significantly lighter and cause less stress to the vines' roots. At Pontet-Canet, the horses, of which there are eight, are part of a bigger picture—since 2010 the estate has been certified both organic and biodynamic.

For those unfamiliar with biodynamics, it is a farming philosophy based on a series of lectures given by the Austrian philosopher Rudolf Steiner in 1924. At its heart is the theory that a farm is a living system that is influenced by planets, lunar cycles and "cosmic forces." The wine is made without chemicals, pesticides or synthetic additives. Instead, the vines are treated with a series of mineral, animal and plant preparations, made from anything from oak bark to stinging nettles. The aim is to create better soils and healthier vines that produce better wine. If this all seems at odds with a region known for its love of formality, grand tradition and commerce, that's because it is. Pontet-Canet is the only certified biodynamic estate in the Médoc cru classé.

"It has definitely been a risk for us," says co-owner Mélanie Tesseron. "A lot of people thought we were silly for trying, because the climate can be turbulent in the Médoc—we are between two waters [the Atlantic and the Gironde river] and compared to other regions we have relatively high rainfall."

It was Ms. Tesseron's co-owner uncle, Alfred Tesseron, and his technical director, Jean-Michel Comme, who made the bold decision to go biodynamic in 2005, after Mr. Comme had tried it on his own estate in Bordeaux.

I recently had the opportunity to taste 10 back vintages of the wine and track its development. There is no doubt that from 2005 there is a noticeable step-up in quality. The '05 has lively aromatics with lots of lush, ripe fruit. I also enjoyed the '07 and '08; the former has a silky, pure texture, and the latter is more refined.

*'Pontet-Canet is the only biodynamic estate in the Médoc cru classé'*

My thoughts on biodynamic wines are still fluid. On the one hand, they do tend to taste brighter, purer and more alive. On the other, when a growing season is challenging, as it was in Bordeaux in 2013, they tend to fare worse. But I like what they're doing at Pontet-Canet. The last time I was there, they were building stables. In three years' time, Ms. Tesseron says, they will have 15 horses working the land. Full time, I might add.

### DRINKING NOW // Three Pontet-Canet Wines Worth Seeking Out



#### 2008 Château Pontet-Canet

Still quite dark, this has a strong scent of blackberry, blueberries and cedar. What I like about this wine is its purity and precision. The 2008s are generally drier and have high acidity—good attributes to go with robust red meat. *Alcohol: 13%*

#### 2005 Château Pontet-Canet

An absolute standout wine in the Pontet-Canet stable. Strong, lively aromatics of black currant, licorice and cedar are underpinned by huge concentration and bright acidity. There's no rush to drink this; it will age for decades. *Alcohol: 13%*

#### 2007 Château Pontet-Canet

The 2007 red wines from Bordeaux are drinking superbly well now. A medium-bodied wine, this has almost sweet aromatics, with red fruit and licorice. Smooth, with a light, silky texture that makes for very easy drinking. *Alcohol: 13%*

AOUT



+ BINNENKIJKEN BIJ PONTET-CANET + BEZOPEN VRAAGEN AAN RICARDO VAN EDE + KAAS & WIJN COMBINEREN + CHATEAU TE KOOP + BORDEAUX VERSUS BOURGOGNE + FRANSE DRIJVEN OP WERELDREID + PLATTELANDSRECEPTEN + VEEL BUBBELS!

€ 6,95

## RONALD RENS

Over-Nederlands, maar intussen toch ook een beetje Frans, is Ronald Rens al bijna 15 jaar kasteelheer in Bordeaux. Inmiddels is hij kind aan huis bij de Grand Cru Classé châteaux en zelfs toegetreden tot de Jurade in Saint-Émilion [zie pg. 23]. Als WINELIFE's man in Bordeaux, geeft hij ons een insiders blik op de beroemde kastelen en hun wijnen. Dit keert ging hij op visite bij de goedlachse directeur en wijnmaker Alfred Tesseron van Château Pontet-Canet (hier rechts op de foto), je leest er alles over op pg. 46.



## BLIE DRIJVEN BIJ PONTET-CANET

TRADITIONEEL, ZO KUN JE DE WINEBOUW IN BORDEAUX WEL NOCHEN. MAAR ALFRED TESSERON VAN CHATEAU PONTET-CANET IS HET DOEN MET EEN SLEUTEL UTAAT. DE FRENSE ZONDAGSLINCH OVERSLAAN ALS ER BEVERKT MOET WORDEN - VOLGENS DE MAANSTAND! RONALD RENS, ONZ MAN IN BORDEAUX, SPRAK MET HEM.

SOEURS RENAUD

*De tweeling moet nu eenmaal de wijn op dat moment ophalen. Het is een grote feestdag voor ons allebei.*

**BUITERSONDE IN HET KLASSEMENT**

*Ik ben blij dat we een goede score hebben gehaald. Het is een grote feestdag voor ons allebei.*

**DRIE KEUVEN, DRIE FAMILIES**

*We zijn heel blij dat we dit voorjaar weer een goede score kunnen halen. De tweeling moet nu eenmaal de wijn op dat moment ophalen.*

## DE MAANCALENDER BEPAALT WANNEER ER GEOOGST WORDT



*In de uiteindelijke wijn. Na de rijping wordt de wijn uit de beton vaten gemengd met die uit de dolias.*



### BIJZONDERE FLESSEN

Château Pontet-Canet 2009 (varaf € 250) en Château Pontet-Canet 2010 (varaf € 216) kregen beide 130 punten van de invloedrijke wijncriticus Robert Parker.

**RONALD'S FAVORIET:**  
Château Pontet-Canet 2005 (varaf € 125).  
Pontet-Canet 2013 is te koop varaf € 85,95.

vont het begin van één van de grootste wijn-domainen in de Mèdoc. En in dit wijnland liggen niet zonder ergens. Beroemde directe huizen als d'Armailhac en Mouton Rothschild doen vermoeden dat de grond, het terrein, hier niet bijzonders brengt. Met een stevige vijfde plaats in de wijnclassificatie van 1855 als gevolg. Zo'n 10 jaar daarna volgde de groei van de wijn in de wereld van de bekende Château Haut-Brion, Château Margaux, het gelijknamige Château Pichon Longueville en de andere prestigieuze wijnklassen.

Tegenwoordig zijn er Alfred Tesseron en zijn nichte Melanie die Pontet-Canet lange nieuwe poten kan geven.

**GRONDKRONEN IN ADC PAUILLAC**  
Pontet-Canet ligt in het hart van de Pauillace appellation en heeft de typische grondsoorten waar de streek zo bekend om is. Er is zoveel grind en zand, dat je er afvraagt hoe hier een goede wijn kan komen. De wijnen zijn daarom voornamelijk bewerkt met cobernet assurgnan, een druivenras dat uitstekend geduld op deze arme grond. De wortels van deze planten werden daardoor gedwongen diep in de grondlagen door te dringen, eens wel tot 10 tot 15 meter diep. Op zoek naar water en voedingsstoffen brengen ze zo elementen van veel verschillende bodemlagen naar boven en dat komt uiteindelijk op de wijnprijs terug. En dat gebeurt de laatste jaren vooral.

De wijnproducenten van de wijnklassen zijn de wijnklassen die Pontet-Canet langere tijd heeft.



grond en deszelfs manier. Ze gebruiken daarbij enorme hoeveelheden mest en zand, dat levert een typische bodem op. De wijnen zijn een mix van verschillende bodemlagen en bestuivingen. Maar Pontet-Canet is hierin uniek: de Tessersons hebben dit in 2002 uiteraard opgepakt. Tegenwoordig is Pontet-Canet de enige Grand Cru Classe die biodynamisch werkt.

Biologisch-dynamische landbouw is een vorm van biologische landbouw die gestoeld is op de anthroposophische principes van filosoof Rudolf Steiner. In deze benadering gaan men ervan uit dat menselijke invloeden uitoefenen op de groei van de gewassen. Voor oogst het verbouwen van de druiven moet je daarom rekening houden met veronderstelde kosmische invloeden. Een belangrijk voorbeeld is de stand van de maan. De maan heeft een grote invloed op de planten, maar de maan trekt niet alleen zwaartelaarzen aan, ze is ook van invloed op de grondwaterstand en zelfs op de waterhuishouding in de druivenvelden.

Pseudowetenschap of niet, wanneer je biodynamisch wil werken op een wijnbedrijf moet iedereen meedoen. De maankalender regelt het kalender.

Sommige dagen zijn typische kelderlagen, andere speciale wijngaardendagen. Ook zijn er rustdagen waarop niet gewerkt mag worden. Dat past normaal niet in een normale Franse wijnproductie met een hechte zondagsgeluid. Soms is juist die zondag een dag waarop in de wijngaard gewerkt moet worden, terwijl bijvoorbeeld de volgende woensdag een rustdag is. De meeste Franse arbeidsverhoudingen maken het invullen van deze benadering misschien nog wel lastiger dan technische oponthoudingen!

### VENDAGE VERTÉ! PAS NÉCESSAIRE!

Hoeveel er nog wel eens loscherig gedronen wordt over de biodynamische grond, klinkt het toch logisch. Als je bij mensen iedereen die niet met antibiotica behandelt (een erg Franse anspraak overigens) dus geboren zijn twee dingen: de patient moet genezen, maar op de weg hiervoor moet het eigen immuniteit worden versterkt. En als je een keer echt ziek bent, dan werken antibiotica minder goed.

Voor druiven geldt hetzelfde. De meeste wijnboeren beginnen bij de

minste signalen van een opkomende ziekte al met allelei chemische spuitjes. Pontet-Canet gebruikt dat van stille drift met zijn eigen wijnstokken veel sterker dan overalwaaier. Sterke wijntrekken immatige wijnen. Toch zijn de soms seculaire druiven een handje helpen. Is er spuit dan niet met chemische mist, maar met kruidenmeels en prepotten. Kunstmatig is uiteraard uit den boze, alleen organische mest is tegenstaand. En dat moet dat met mate. Alleen de moeite raken krijgen moet. De rest moet het doen met wat de natuur geeft. Dat heeft een lagere ophenging ter gevolg. Er ontstaat zo eigenlijk een nieuw natuurlijk evenwicht in de planten. Hierdoor is de zogenaamde vendange verte (het reduseren van de ophenging per plant door het wegnemen van trotsen en groene druiven) overbodig geworden.

### PROVEN IN EEN 'SLECHT' JAAR

Critici zeggen dat biodynamisch bosseren alleen werkt in klimatologisch makkelijke jaren. Wanneer het weer de wijnhoeve minder goed gezind is, moet je terugvallen op klassieke methodes. Het oogstjaar 2013 bewijst, in ieder geval voor mij, dat dit niet waar is. Het was één van de moeilijkste jaren van de laatste decennia. In mijn proefveld van de Pontet-Canet 2013 schreef ik: 'Als je in zo'n klimatologisch lastig jaar met deze oanpak zult een mooie wijn kunnen maken, waaronder werken dan niet allemaal biodynamisch'. Misschien dat de druiven presteren kennelijk ook in moeilijke omstandigheden.

### TREKPAARDEN

Aan de wijnpanden op Pontet-Canet moet je eerst even wennen. Hier zie je niet die berende rechte rijtjes. Wijnranken zijn net onkruid, ze groeien op een gegeven moment als een heester. Daarom zie je 's avonds vaak tractorren die door de traditionele rijden op de boel staan en in toom te houden. Wanneer je de wijnrank lastig gevonden en vervolgens weer haarscherp, kost dat de plaatsteel veel tijd en dat is niet goed voor de tractoren. De tractoren worden dan niet meer snel en kunnen niet meer de heesters ophalen. De tractor moet een grote heester kunnen ophalen en dat kan alleen als hij de tractoren kan achterlaten.

Tractoren die steeds minder bij Pontet-Canet. De Tessersons bewerken de wijnpoep net als vroeger met trekpaarden: de heft van de 81 hectare sojewiso. Alfred Tesseron is ervan overtuigd dat het gewicht van de tractoren de grond teveel pakt en dat hoeft niet een slechte invloed op het wortelsysteem te zijn. De tractoren zijn voor de verschillende opeenvolgende dagen voor het persoon met zich mee. Het lijpen achter een paardenpoed is een zware taak die niet voor iedereen is weggelegd. En er moeten mensen in het weekend en met feestdagen op kommen draaien omdat de ocht Normandische Percheron-paarden ook op deze dagen verzorging nodig hebben - zelfs als dit strookt met de maankalender.

Zonder tractor heb je natuurlijk geen elektricitet om de kralenpreparaten te spuiten. De oanhangers zijn daarom uitgerust met zonnepanelen.

### LE BOIS OU LE BÉTON

Op de wijnpanden lopen de Tessersons hun eigen weg. Druiven pompen uit den boom. Dat is of je een appel doet een tuinslang perse, het fruit wordt daar heus van. Men gebruikt hier liever de meestkracht. De wijn wordt gedetailleerd vergelijk in traditionele houten cuves. Maar dat grootste deel staat in speciaal voor Pontet-Canet ontworpen conische betonnen cuves. Beton is thermisch inert, het reageert niet op warmte, en dat helpt om de temperatuur te beheersen tijdens de vinificatie. Door de speciale vorm, naar boven toenemend in diameter, is er een ander interactie tussen de vaste elementen (schilfers, zaden enzovoort) en de meelike wijn.

De invloed van eikenhout vatten werd hierbij in discussie gevoerd, maar het zijn om een grote Bordeaux te maken zonder de invloed van hout?

**OOK IN DE KELDER KIEZEN DE TESSERONS HUN EIGEN WEG:  
DRUIVEN POMPEN IS UIT DEN BOOE**

SEPTEMBRE

# ENO GASTRO GRINGO

CHATEAUX FRANCESES - PONTET-CANET

O SEGREDO MELHOR GUARDADO DE PAUILLAC



Situado no sul oeste da França, esta região é, junto com a Borgonha (e o centro sul do país, com Pomerol como o terroir mais distinguido), a mais famosa do país pela produção de tintos, uma meca para todo enófilo.

A região do sul oeste compreende o Bordeaux como o eixo e capital da região, e inclui ao Médio, o Haut-Médio, Margaux, Saint Estèphe, Saint Julien, Pessac, Barsac e Sauternes, famosa por seus brancos doces...

A quantidade de Chateaus espalhados pela área é enorme e é aqui onde se encontram algumas das mais renomadas produtoras de vinho do mundo, logicamente um lugar que queria especialmente visitar.

Tivemos a honra de sermos convidados a algum deles para conhecer as instalações, observar as áreas de cultivo, dimensionar o terroir e claro, degustar parte da produção.

Assim que deixamos a capital da região Bordeaux, uma cidadinha com áreas de interior, a área vira rural, quem pensa em visitar esta parte da França e espera glamour e sofisticação em cada canto talvez se desiluda.



Nesta região se respira vinho em cada canto, a vida gira em torno a esta indústria; a paisagem rural por momentos contrasta com Chateaux imponentes que se divisa ao longo da pequena estrada.

Localizados dentro do departamento da Gironde e encostados no maior estuário da Europa estão Saint Julien, Saint Estèphe e Pauillac...ale já fomos para ver de perto a vários Chateaus de classe internacional, entre eles o Pontet Canet.



Classificado como "Cinquième Crus" pelo "Conseil des Grand Crus Classes em 1855", classificação esta que foi criada nesse ano para apresentar os mais famosos vinhos de Bordeaux e foi feita pela "Bordeaux Trade Brokers", responsabilidade dada pela Câmara de Comércio de Bordeaux.

Este Chateau está localizado em Pauillac, um povoado sem tanto encanto assim...mas a graça aqui não está nos povoados, está nos Chateaux e a qualidade dos vinhos que conseguem produzir.

A vista a este em particular tinha seus motivos, não só por ser uma vinícola consagrada e onde vários de seus vinhos conquistaram os prezados 100 pontos Parker, mas porque continuam fazendo seus vinhos como antigamente, sem agrotóxicos, usando maiormente cavalo e não trator, e pretendendo no curto prazo fazer tudo com cavalos, tentando interferir o menos possível para conseguir a excelência no produto final.

Este Chateau de 120 hectare e com vinhedos de mais de 40 anos em media produz os Hauts de Pontet-Canet e a sua grande estrela, o Pontet-Canet.

Gentilmente convidados por Daniel Ruitenberg e Violaine Figon do serviço de visitas para uma privativa, percorremos todas as instalações do Chateau; vimos os cultivos, observamos o seu particular terror, e conseguimos entender e sentir a paixão deles pelo que fazem num extenso e educativo passeio.



Também aproveitamos claro, para percorrer cada um dos cantos deste Chateau, explorando as caves onde os tesouros de velhas safras são guardadas e os lindos jardins que o circundam.



CHATEAUX PONTET - CANET 2007 - PAUILLAC



*O vinho da viagem*, aquele que vou realmente a minha cabeça; com ele five sensações diferentes novas, um vinho que ficou e fica gravado na minha memória. Com 16 meses barricado este blend é maioritariamente Cabernet (75%) e Merlot (20%), mas o aporte leve do Cabernet Franc e o Petit Verdot. Em nariz é explosivo, intenso, aromas a frutos vermelhos e retos; mineral. Em boca é elegante, fino, de bom corpo, taninos firmes com um final persistente, delicioso e fresco. A garrafa já aberta ajudou e muito nessas sensações iniciais, mesmo numa safra de condições climáticas difíceis.



As safras mais consagradas, as 2009 e 2010 com 100 pontos Parker estavam na faixa dos 200 Euros a garrafa; esta 2007 e outras também eram vendidas no próprio Chateau, com preços na média de 90 Euros...ale já fomos para ver de perto a viagem toda (35 dias) me fez desistir da ideia.

HAUTS DE PONTET-CANET 2011 PAUILLAC

Blend com Cabernet sauvignon como uva predominante, este Hauts aporta uma nariz bem expressiva, frutos pretos e toques minerais atacam diretamente seduzindo, pedindo boca.

Taninos suaves,aveludados...vinho bem estruturado que passa ágil pelo palato e com final cumprido e persistente.



Passamos uma manhã verdadeiramente inesquecível, maravilhados com o lugar, com o atendimento e principalmente com os vinhos. Voltaremos em um par de anos, já numa final de viagem, para carregar umas quantas garrafas para bebe-las pausadas e sem pressa, aqui em casa.

Merci pour tout Pontet!



OCTOBRE

# KLOSTERSER ZEITUNG



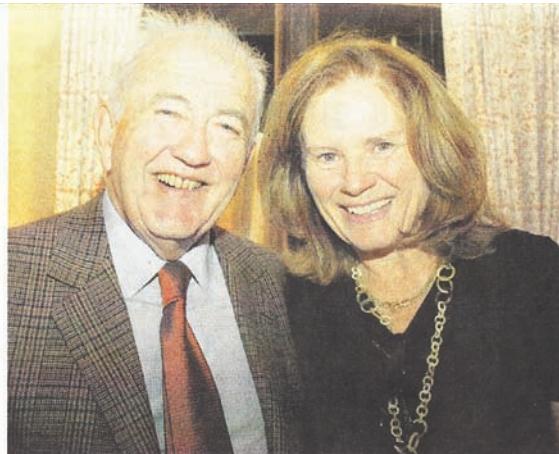
Ünschi Ziitig

osterser Zeitung  
ättigauer Post

Freitag, 23. Oktober 2015

VISITOR'S

## Keyboard days in Klosters!



Alfred Tesseron, with his wife Isabelle, shared his passion for his award winning Château Pontet-Canet, Pauillac wines with the guests at the Wine & Dine last Saturday. The Tesseron family are long standing guests of Klosters.



Herbert Moser

2008 with the aim of cultivating the vine (average age of the vines are 40 – 45 years) thus avoiding compacting the soil in order for the roots to be able to work better. At present 32-hectares are entirely cultivated by horses without any intervention from a tractor. The opportunity to taste the highly acclaimed Pontet-Canet wines was extremely special. Thank you to the Chesa, Herbert Moser, Michael Bless and Alfred Tesseron for such a memorable and fun evening!

Saturday night co-ordinated by wine expert Herbert Moser who, together with Alfred Tesseron owner of Château Pontet-Canet, introduced the Pauillac wines. Chef Michael Bless and his kitchen team in the Chesa certainly prepared an exciting menu to compli-

*Thank you for reading this page over the summer months and Visitor's Corner will now take a break - see you in December!*

## Patrick Dussert-Gerber, Guide du vin

### GUIDE 2016 : CE QUE VOUS DEVEZ SAVOIR SUR LES BORDEAUX CETTE ANNEE

#### MEDOC

Du plus grand des grands vins au plus modeste, ici, les propriétaires maintiennent une identité forte : intrinsèquement, un Margaux n'a rien à voir avec un Pauillac (ni même avec un autre Margaux, tant les sols sont différents dans l'appellation), un Moulis doit refléter l'élégance quand c'est la structure qui signe un Saint-Estèphe... Les terroirs font les vins ! Pas besoin de tricher avec des manipulations œnologiques ou des élevages qui abrutissent les vins. Nul besoin non plus de prix extravagants, puisque l'on se fait plaisir dans une gamme cohérente et accessible.

Voici ceux qui élèvent donc les véritables grands vins médocains, ceux qui ont une "âme", de l'élégance, un véritable potentiel d'évolution, et ont signé plusieurs millésimes formidables : les 2010 et 2009, grandissimes, les 2011, 2008, 2006, 2004 et 2002, la plupart formidables aujourd'hui, un 2007 savoureux, un 2005 chaleureux. Le 2013, très difficile, est rarement réussi, uniquement dans de rares crus, classés ou non.

J'ai fait des verticales majestueuses cette année à Lascombes, Haut-Marbuzet, les deux passant en sommet, comme Clauzet, où le rapport qualité-prix-plaisir est à un bien haut niveau, par rapport à d'autres crus plus connus (et c'est ce qui compte : vendre cher n'est pas "le" gage de qualité); d'autres bien intéressantes chez Marie-Laure Lurton, Malescot... Et le résultat se fait sentir avec l'entrée dans cette édition 2016 de nombreux crus exceptionnels ( Beychevelle, Lafon-Rochet, Mayne-Lalande...), à une place très enviable, quand ma dégustation à Latour a confirmé que c'est le plus grand vin du médoc, et de loin !

En Premiers Grands Vins, toujours à Pauillac, dominent Grand-Puy Lacoste et Batailley, deux très grands Pauillac, très typés, différents, et c'est parfait comme cela.

J'ai hésité à faire monter en "Premiers" Lynch-Bages, Pontet-Canet, Calon-Ségur, Brane-Cantenac, et j'attends une verticale sur place avant de confirmer cela, seule une grande dégustation étant à même de "juger" l'évolution d'un cru.

# imbibe.com

for uk on-trade drinks professionals

## ALL FOR AMPHORAE

THE LATEST WINEMAKING FASHION ISN'T NEW AT ALL. IN FACT, IT GOES BACK SOME 8,000 YEARS. DARREN SMITH TAKES A LOOK AT THE GROWING TREND TO FERMENT IN POTS, JARS AND ALL THINGS CLAY

### Georgian heritage

The first evidence of domestic winemaking is from Georgia. In 1965, archaeologists uncovered an ancient settlement 50km south of Tbilisi where they unearthed grape pips of *vitis vinifera sativa DC* (the forebear of modern cultivated grapes) dating back to 5,000-7,000 BC.

This Neolithic winemaking was made possible by the invention of clay pots, *qvevris* in Georgian. Crushed grape bunches would be packed into the *qvevris* (skin, pips and stems), which would be sealed and buried underground (Neolithic temperature control) for several months, during which fermentation, filtration and maturation would happen naturally.

'*Qvevris and wine have always been sacred for Georgia*' says Iago Bitarishvili, a *qvevri* winemaker from the Kartli region of the country. 'If you see our old churches, starting from the fourth century, all of them have ornaments with vines and grapes. Even the Georgian Christian cross is made from grape branches.'

We have a 1991 Russian trade embargo to thank for the spread west of clay vessel winemaking. Russia used to be Georgia's main wine importer. Then, when things turned sour, Georgia looked west. *Qvevri* wines started to make an impression on experimental winemakers in Europe.

One of the first was Josko Gravner in Friuli. Gravner's pioneering way of fermenting in stainless steel and new oak barrels earned him the nickname of

took to *qvevris* in a big way, commissioning 46 of these huge, cumbersome beasts (these were between 1,300l and 2,400l capacity) to be sent over from Georgia.

Italy has since become the locus of clay vessel winemaking in Europe. Some of the most respected names in natural winemaking – Paolo Vodopivec (also in Friuli), Elisabetta Foradori (Trentino), Frank Cornelissen and Giusto Occhipinti (Sicily) – have followed Gravner's lead. The movement has spread to France (even to the oak-barrel bastion of Bordeaux, where Château Pontet-Canet does some élevage in amphorae). Spain, Switzerland, Austria and Portugal. >>

A totally separate tradition of clay vessel winemaking has been revived in South America, (where they're known as *tihajas*) by the De Martino estate. It is Chile's second-largest organic wine estate and has invested in 172 amphorae of various shapes and sizes – so if people think clay vessel winemaking is and will always be super-niche, De Martino should make them think again. There are also clay wines popping up in the New World – South Africa, Australia and the US.

# Waitrose weekend

## It's a great time for truly special wines

If not at Christmas, when can you indulge in a first-class wine? These two are perfect for making festive memories



Château Pontet Canet,  
Pauillac

Bollinger Special Cuvée  
Magnum Gift

If Christmas isn't a time to celebrate and really push the boat out then I don't know when is. These wines are perhaps not such a good idea if you have a house full of people. But if you are a much smaller pairing or even on your own, then you deserve something truly special.

Bordeaux is one of the finest winemaking regions in the world, and Pontet Canet its only biodynamic vineyard. You can taste the care and hard work here - it's a faultless wine.

Wine critic Robert Parker seldom awards a full 100 points but he has for this and I agree with him. It's balanced, satisfying and deserves to be savoured. But please either decant it for a couple of hours to let the air in beforehand or at least let it sit in your glass.

There is nothing better than a magnum to make a statement at Christmas, so why not go one better and make it Champagne? This Bollinger is classically balanced with those bready flavours I adore.

*Les fidèles de*

# BACCHUS

## 10 CRUS CLASSÉS EN 1855

LES "BONNES FEUILLES" DE JEAN-CHARLES CHAPUZET ET GUY CHARNEAU



**CHÂTEAU  
PONTET-CANET**  
5<sup>e</sup> CRU • PAUILLAC

Le futur n'est jamais de tout repos. Les tenants du château Pontet-Canet, autre domaine adepte de la biodynamie, en savent quelque chose. C'est à Pauillac, appellation de tant d'expérimentations viti-vinicoles depuis des siècles, qu'un domaine a choisi d'être pionnier. Les futurs historiens du Médoc retiendront sans doute les noms d'Alfred Tesseron, le propriétaire, et de Jean-Michel Comme, le directeur technique. « *Nous ne devons pas faire de très bons vins mais de grands vins* », répète ce dernier qui s'est attaché à exaucer son vœu avec une réussite époustouflante.

# LE BLOG iDealwine

SUR L'ACTUALITÉ DU VIN

Achat direct : 1000 vins sublimes pour illuminer votre dîner de Noël



Quels vins ouvrirez-vous pour Noël cette année ? A l'heure du choix, pas question de vous abandonner. Cette vente offre une sélection immense et absolument géniale de trésors pour Noël avec un choix de 1000 grands vins, des champagnes bien sûr, des grands bourgognes, des bordeaux, une sélection spéciale d'Alsace, des vieux rivesaltes.... Et plein de nouveautés encore dans cette vente vraiment spéciale.

...

## Les grands Bordeaux à l'honneur

A Noël, on a souvent envie de se tourner vers les grandes étiquettes qui rassurent... et qui régalent. Bordeaux tient la corde, d'autant qu'on a sorti le grand jeu pour vous. Que diriez-vous de château Ausone, Lafleur, l'Évangile, Troplong Mondot, l'Église Clinet, Gazin pour la rive droite ; Margaux, Pontet Canet, Lafite Rothschild, Léoville Las Cases, Cos d'Estournel, Beychevelle et Léoville Barton pour le Médoc ; Haut Brion, Fieuzal et Domaine de Chevalier pour les Graves ; sans oublier les Sauternes qui sont eux aussi les stars de vos tables pendant les repas de fête, avec Château d'Yquem 2005 et 2006, Clos Haut Peyraguey 2001, la Tour Blanche 1990, Doisy Daëne 1990, Coutet 1988, Rieussec 2009 et 2010, Climens, Fargues, ou encore un gros coup de cœur d'iDealwine, le château Nairac (1996, 1998, 2002). Enfin, on n'oublie pas les petits budgets avec deux liquoreux de Loupiac et de Sainte-Croix du Mont à prix exceptionnel : Château les Roques et Château du Pavillon, à seulement six euros !

...

DECEMBRE

# Bloomberg Business

## What Every Wine Geek Needs to Know, Right Now

With the fourth edition to the *Oxford Companion to Wine*, some new terms and trends have come into play.

by Elin McCoy

November 6, 2015 – 2:00 PM CET



Listen up: Do you know what these phrases mean: "Pet-nat," "concrete eggs," "en rama," "koshu," or "red blotch"? You're not up to speed with the latest trends if you don't. These terms tip off changes in the ever-more-evolving wine world that affect what you're drinking.

Fortunately, they also happen to be among the 350 new entries in the just-published 4<sup>th</sup> edition of the weighty, authoritative, indispensable *Oxford Companion to Wine*, so it's easy to catch up.

First published in 1994 and last revised in 2006, the book keeps pace with the times. The new must-have edition packs 978,609 words and more than 4,000 entries into 912 pages. It weighs 6.2 pounds, so forget reading it in bed.

Over lunch at Gramercy Tavern, accompanied by glasses of savory 2012 Kiralyudvar Furmint Sec (\$20 at retail), OCW editor Jancis Robinson filled me in on how she and her co-editor Julia Harding, both Masters of Wine, backed up by some 200 experts, updated this sumo wrestler of a reference guide.

Their guiding question: What new trends, regions, grapes, winemaking methods, and more would people want to look up?

Such as 'petillant naturel,' the lightly fizzy, often cloudy bubbly known affectionately as pet-nat. Currently beloved by hipster sommeliers, it's a return to a old-fashioned way of making sparkling wine. My current favorite is Agnes & Rene Mosse Moussamousettes Rosé (\$20).

The popularity of this low-fi winemaking is one example of the recent mainstreaming of "natural wine." The term, barely used in 2006, gets an entry.

"There's been a massive change in the style of wine that people seek," explained Robinson. "Very ripe, high-alcohol wines are out. Winemakers are looking to tradition—returning to their grandparents' methods—and moving away from aging wine in new oak." (Wake up, barrel-addicted California winemakers!) Bordeaux's Chateau Pontet-Canet, like a growing number of estates, has replaced some cooperage with "concrete eggs" (look under "concrete"). Producers who use these egg-shaped concrete tanks for fermentation and ageing instead of oak barrels say it results in wines that have fresher, fruitier aromas and rich textures without the harsh overlay of oak.



Bordeaux's Chateau Pontet-Canet, like a growing number of estates, has replaced some cooperage with "concrete eggs." Source: Chateau Pontet-Canet

...

# Choice

*Colourful*  
Christmas wines

Choice wine expert **Graham Sherwood** shares his recommendations  
for a truly kaleidoscopic Christmas season

...

## 'Green' wines

This is where I cheat a little, as I am about to mention green wines. By 'green' I am really thinking about the organic and biodynamic styles that are becoming increasingly prevalent in the wine world. Provenance and methodology is becoming more than a mere talking point, and the rise of these so-called 'real wines' has reached the stage where they must now be taken more seriously.

Personally I do not discern a significant taste difference between organic/biodynamic wines and those produced by the more traditional methods, although the very fine biodynamic Bordeaux Grand Cru Classe Chateau Pontet-Canet did stop me in my tracks recently.

One thing is for sure: the respect shown by 'green' winemakers for both the environment and the land on which their grapes are grown is considerable and a great source of pride for those creating such wines in a movement that is steadily winning over the doubters.

...

DECEMBRE

NOUVEAU

LES VINS DE NOËL : SIX BOUTEILLES POUR 50 EUROS OU PAS DE LIMITÉ /  
BORDEAUX, LES RESTAURANTS DU VIGNOBLE / OXYDATION OU OXYDATIF

# EN MAGNUM

LE VIN + GRAND

Le génie  
du pinot  
noir

LA PASSION  
SELON  
SAINT-  
EMILION

AMÉLIE  
NOTHOMB  
EN BULLES

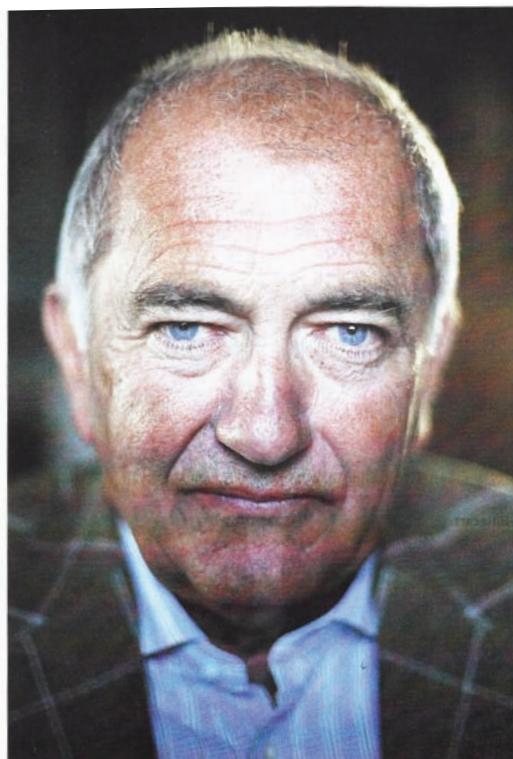


26  
CHAMPAGNES  
INOUBLIABLES  
ET NOTRE  
CARNET  
DES STYLES

BORDEAUX  
LA MAGIE  
DES  
ANNÉES  
EN CINQ

La magazine de  
**bettane + desseauve**

M 07467-21 - F 5,90 € - NC  
DÉCEMBRE 2015 • #02



Alfred Tesseron

Le propriétaire de Pontet-Canet à Pauillac est le premier à avoir introduit la viticulture bio dans un cru classé du Médoc. Sur l'impulsion de Jean-Michel Comme, son maître de chai, il a poussé un peu plus loin le degré d'exigence dans la conduite de son domaine. Depuis 2004, les résultats sont là et ce ne sont pas les difficultés rencontrées en 2007 qui l'ont arrêté. Aujourd'hui, il est beaucoup moins seul à pratiquer le bio avec succès.

## TÊTES DE CUVÉE #02

PHOTOS MATHIEU GARÇON TEXTES NICOLAS DE ROUYN

AVEC MATHIEU GARÇON, ET DEPUIS DES ANNÉES,  
NOUS PARCOURONS LE VIGNOBLE POUR  
RENCONTRER PROPRIÉTAIRES, DIRECTEURS OU  
VIGNERONS. VOICI, POUR EN MAGNUM, UNE DEUXIÈME  
SÉLECTION DE NOS TÊTES DE CUVÉE

DECEMBRE



# LE FIGARO VIN

## Les très grands vins sont-ils bio ?

Publié le 06/11/15 par My VitiBox



Photo : J.-DR

[J'aime](#) 311 [Tweeter](#)

G+ 5

Pinit

AJOUTER À MES ARTICLES

+

Les vins bio sont de plus en plus nombreux dans les rayonnages des différents commerces. Pourtant, aucun grand vin n'arbore de label bio ! Pourquoi ? My VitiBox vous propose de passer de l'autre côté de l'étiquette pour comprendre ce qu'il en est.

...

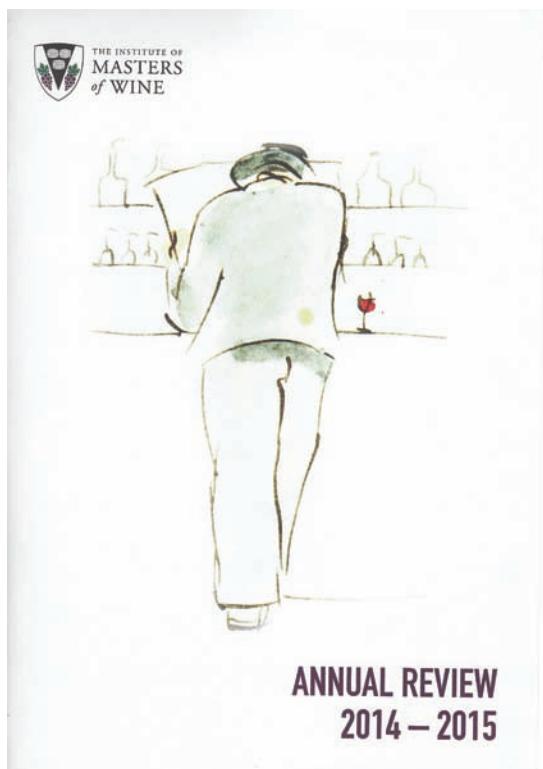
### Des disparités entre les régions

Vous le comprenez donc : c'est désormais une majorité des grands vins qui, sans le dire, sont bio. Néanmoins, toutes les régions ne sont pas logées à la même enseigne. La majorité des grands vins français sont produits à [Bordeaux](#) et en [Bourgogne](#). Mais cette dernière est depuis bien plus longtemps engagée dans ce processus. La culture vigneronne de Bourgogne a toujours privilégié le travail en vigne là où les bordelais ont longtemps valorisé le travail au chai. Cela ne veut pas dire que les producteurs de Bordeaux négligeaient la qualité de leurs vignes, mais changer des méthodes de culture est un processus qui prend de nombreuses années et demande un engagement fort. Or les bordelais n'ont pas voulu prendre cet engagement à la fin du XXème siècle, période qu'ils ont préférés consacrer à mettre en place au chai les nombreuses nouveautés technologiques de l'époque. Néanmoins, les choses ont bien évoluées depuis, et la question est plus complexe qu'elle n'en a l'air au premier abord.

En effet, les différentes parties du vignobles Bordelais n'en sont pas du tout au même stade. Si la rive droite, [Pomerol](#) et [Saint-Emilion](#), en tête, a bien saisi tout l'intérêt de promouvoir la culture des vins bio, le [Médoc](#) se fait plus discret sur la question. L'une des conséquences de cette discréption est qu'on n'entend que mieux les quelques têtes d'affiches qui se lancent dans l'aventure. Je pense notamment à deux précurseurs parmi les crus classé en 1855, qui furent labellisés dès 2010 pour le [Château Guiraud](#) à [Sauternes](#) et 2011 pour le [Château Pontet-Canet](#) à [Pauillac](#). Néanmoins, si certains comme ces derniers ont fait un peu de bruit en faisant certifier bio la totalité de leurs exploitations par des organismes indépendants, d'autres leur ont emboité le pas plus discrètement. L'exemple le plus révélateur est sans doute [Château Palmer](#) à [Margaux](#), troisième Grand Cru classé en 1855, mais fier numéro deux (en tous cas en prix) depuis longtemps dans son appellation, qui se convertit au bio petit à petit, hectare après hectare sans ressentir d'urgence à proposer un vin entièrement bio. En effet, avec de tels trésors viticoles, mieux vaut ne pas prendre de risque. Ainsi, l'équipe technique du domaine a mené des tests et a été si satisfaite du résultat en dégustation de vin que [Palmer se dirige désormais vers la biodynamie et la certification Demeter](#) qui valide cette démarche. On peut donc raisonnablement penser que les autres Grands Crus, qui mènent tous des tests, suivront à plus ou moins long terme dans cette voie.

...

DECEMBRE



## TRIPS



MW Students with  
Philippe Castéja,  
President of the Conseil  
des Grands Crus  
Classés en 1855

### March: Bordeaux student trip

**Angela Muir MW** wrote: "Last year the Institute was kind enough to ask me to accompany the First Year students' visit to Bordeaux as guests of the Conseil des Grands Crus Classés en 1855. It was so blindingly extraordinary that I couldn't resist the opportunity to do the same again this year. Thank you, Institute and even more thank you, Conseil. This insight into exactly what affects the production and marketing of these wines, now often too expensive for many of our students to taste at all regularly, is precious.

"Guided throughout by the delightful and highly professional Brinda Bourhis, we spent an afternoon and evening in Sauternes, first at Château Guiraud and then for the first of a series of perfect meals in wonderful settings, at Château Coutet. It was especially good to see the younger generation taking over at both properties. At Guiraud, the son of the owner is now the fully trained winemaker; at Coutet, the very bubbly niece of the owner, Aline Baly, proved just how much she understands the challenge of marketing the wonderful but sadly neglected wines of the region.

"An impeccably organised visit to Château Lagrange allowed us to walk round their chais and ask all the questions we wanted. The Château also hosted our regional tasting comparing the 2010 and 2011 vintage, both very good in differing ways with the 2011 probably showing more clearly the influence of talented winemaking when hell-bent on achieving excellence....and then, to top this, our second fantastic meal.

"Château Lynch Moussas came as a fascinating contrast, showing just how much effort and investment it takes to drag a dying estate back to the life it ought to have. The French talk of "long breath" but it's getting there, thanks to the good will of the current President of the Conseil, Philippe Castéja. He demonstrated yet more good will by answering the students' questions on the Cru Classé system for two hours with charm, diplomacy and discretion: all Bordelais traits. Dinner followed at the gorgeous Château Beychevelle where amazing old wines appeared to confound us all.

"Château Pontet Canet allowed us a very personal insight into how and why a property converts to bio-dynamism. And then to one of the ultimate classics: Château Pichon-Longueville Comtesse de Lalande, now part of the Louis Roederer group who received us royally in their beautiful and supremely functional new chai.... and then I had to leave!

"The crescendo continued right through the last two visits to Châteaux Lascombes and Rauzan Séglia. In addition to anything technical - and there is always a lot to take in - we all had the opportunity to experience first-hand the elegance and panache that is Bordeaux at its finest."

DECEMBRE



**Fait-il bio à Bordeaux ?**

Pointé du doigt pour l'usage de pesticides dans différentes affaires, le vignoble bordelais a tiré la réputation de cancer de la viticulture hexagonale. Pourtant, aujourd'hui, les surfaces viticoles en bio se multiplient et les vendeuses évoluent rapidement, même dans les crus classés.

Par Frédéric Bonnafon

**PONTET-CANET**

À Pauillac, le cru classé travaille la vigne à cheval.

**A**u cœur de l'été 2015, alors que le soleil réchauffe des raisins qui promettent un millénaire remarquable, une nouvelle a refroidi les ardeurs de nombreux vignerons girondins. Dans la commune de Preignac, en Sauternais, à la suite des investigations menées par l'Agence régionale de santé, il s'avère que quatre enfants ont développé un cancer. Ils étaient scolarisés dans l'école primaire qui jouxte une parcelle de vigne. Selon le rapport, ces cancers pourraient « être liés à une exposition aux pesticides ». L'affaire défraye la chronique. Le vignoble de Bordeaux est une nouvelle fois montré du doigt comme un mauvais élève, voire comme un « pollueur ». Ces révélations font écho à un autre fait divers qui s'est déroulé un an plus tôt dans un autre établissement du Blayais, cette fois, au nord du département. En mai 2014, les enfants et les institutrices d'une petite école primaire sont intoxiqués pendant la récréation par la pulvérisation d'une parcelle de vigne jouxtant, là encore, la cour de l'école. À l'époque, cette intoxication émeut l'opinion publique et les politiques, à tel point que dans la foulée, le gouvernement prend la décision d'interdire la pulvérisation de pesticides à moins de 50 mètres d'un établissement scolaire, pendant les heures de cours.

Deux événements, qui, une fois de plus, mettent en lumière des pratiques viticoles peu glorieuses et stigmatisent le vignoble. « De toute façon, à chaque fois qu'un reportage télévisé traite des pesticides, le vignoble bordelais est systématiquement montré du doigt », s'exaspère un vigneron, faisant référence à *Vino Business*, le docu-

mentaire d'Isabelle Saporta, diffusé sur France 3, le 9 septembre 2014. Ce dernier faisait le parallèle entre la viticulture chimique du bordelais et les vigneronnes bio de Bourgogne. « On nous montre comme des gros pollueurs alors que la réalité est tout autre », s'indigne Stéphane Derenoncourt (lire aussi entretien p. 108-112) qui travaille en bio sur son domaine de l'A en Castillon Côtes de Bordeaux et incite ses nombreux clients de la région à passer en bio, ou au moins à mettre en place une viticulture plus propre. « Aujourd'hui, la demande est tellement forte de la part de nos clients que nous sommes en train de créer un poste au sein de notre société de conseil uniquement dédié au passage en bio », raconte le consultant.

#### Près de 7% du vignoble bordelais en bio

Dans toutes les appellations girondines, le nombre de domaines viticoles en conversion explose littéralement. « En quinze ans, le paysage a vraiment changé, on voit que les pratiques ont profondément évolué dans le vignoble », observe Alain Moueix, biodynamiste, conseiller auprès de plusieurs domaines de la région et propriétaire du château Fronsac. Le cru classé de Saint-Émilion converti en bio dès 2002. Les statistiques parlent d'elles-mêmes et font tenter certaines critiques. Alors qu'en 2000 la Gironde comptait un peu plus de 1 000 ha de vignes cultivées en bio, selon les statistiques du ministère de l'Agriculture, en 2014, la superficie représente plus de 7 421 ha, soit 7 % du vignoble bordelais.

« En Gironde, la viticulture bio est apparue chez des petits vignerons, puis dans les crus classés, alors que dans d'autres ré-

sides une très forte personnalité qui s'exprime clairement dans le vin. Mais vers 2008, au cours des assemblages, cette perception me paraissait moins évidente. Pour moi, c'était un signal. Je ne pouvais pas admettre que mon vin perte sa personnalité. Frédéric Nizet, mon directeur technique et moi-même, nous nous sommes renisés en cause et la biodynamie nous a apparue comme le meilleur modèle. Notamment après avoir vu les résultats à Pontet-Canet », raconte Béatrice Luron qui n'hésite pas de revenir en arrière tant les résultats sont probants.

Pour assurer sa conversion, elle a été épaulée par Corinne Comme, l'épouse de Jean-Michel Comme, le directeur technique du château Pontet-Canet, par ailleurs pro-priétaires en AOC Saint-Estèphe. La propriété du couple Comme est bien évidemment cultivée en biodynamie.

Parmi les premiers crus classés du Médoc, seul le château Latour expérimente la biodynamie dans le grand enclos historique du domaine. Son plus proche voisin, Pichon Longueville-Comtesse cultive lui aussi 12 ha en bio. Plus au sud, c'est à Margaux que les conversions sont les plus spectaculaires. Alors que le château Palmer a annoncé la conversion de l'intégralité de son vignoble en bio, ses voisins, Durfort-Vivens et Ferrière sont eux aussi en train de se convertir à la biodynamie. À Pomerol, le château Beauregard a été certifié AB.

À présent, cette tendance arrive également dans des crus bien moins prestigieux. L'exemple le plus spectaculaire est sans doute le château La Dauphine,

à Fronsac. « Nous venons d'obtenir notre certification AB cette année pour l'ensemble de la propriété, soit 40 ha et à présent nous débuts en biodynamie avec les conseils d'Alain Moueix. Les premières années nous avons eu une baisse de rendement, mais le survol du passage en bio est marginal », explique Guillaume Halley, le propriétaire du château La Dauphine.

#### La certification en question

Un constat toutefois. Si la superficie de vignes certifiées AB s'élève à plus de 7 400 ha en Gironde, de nombreux crus classés ne prennent pas la peine d'être certifiés. Si bien qu'ils ne sont pas compilés dans les statistiques. Certains ne veulent pas entendre parler de norme ni de contrainte, comme Stéphane Dere-

noucourt pour sa propriété personnelle du domaine de l'A, en Castillon. « Pour ma part, il est hors de question de traiter mes vignes, j'ai ma conscience pour moi, mais toutes ces normes m'incommodent », rappelle-t-il. D'autres, s'y refusent pour des questions moins avouables, notamment la peur de perdre une récolte et donc se garder la possibilité de traiter. Il y a également ceux qui communiquent sur le bio en ne faisant que des expérimentations sur quelques rangs, histoire de dire qu'ils sont présents.

« Pour ma part, je n'ai pas hésité une seule seconde, car la certification est un engagement fort », rappelle Béatrice Luron qui est également certifiée Biodyn pour la biodynamie, comme Pontet-Canet (Pauillac), Fonroque (Saint-Émilion) ou encore Mazeyres et Gombaud Guillot à Pomerol.



DECEMBRE

**LA REVUE DU VIN DE FRANCE**  
**Vin**  
www.larf.com

## CHAMPAGNE 50 bruts pour Noël Les plus belles maisons

## BORDEAUX : L'ART DE BIEN VIEILLIR

L'intégrale des 2006  
Ceux qu'il faut boire...  
Ceux qu'il faut garder  
Les grands médocs à 20 ans d'âge  
Comment bien les servir

ALAIN DUTOURNIER  
Le cuisinier amoureux du vin

POIRE, FRAMBOISE MIRABELLE  
L'éclat retrouvé des eaux-de-vie de fruits

Caviar et champagne  
Trois accords de fêtes

**LES 200 PERSONNALITÉS DU VIN**

43 PAGES

Vignerons, négociants, cavistes, banquiers, politiques...

VOYAGE DANS LA FRANCE QUI RÉUSSIT

N° 0279 - SEPTEMBRE 2015 - 5,50 € HT

**LES 200 PERSONNALITÉS DU VIN**  
**DU VIN**  
**LE CLASSEMENT 2015**

Mais qui sont les hommes et femmes qui font la renommée et le succès du vin français à travers le monde ?  
Dossier coordonné par Fabien Humbert, Denis Saverot et Philippe Maurange

LES JOURNALISTES ET EXPERTS QUI ONT ÉLABORÉ CE PALMARÈS :

Guillaume Baroin (G. B.), Jérôme Baudouin (J. B.), Hakim Bendaudou (H. B.), Philippe de Cantenac (P. de C.), Baptiste Charbonnel (B. C.), Pierre Citerne (P. C.), Léo Dezeustre (L. D.), Caroline Furtoss (C. F.), Antoine Gerbelle (A. G.), Alexis Goujard (A. Gd), Pierick Jégu (P. J.), Florentine Mähr-Besse (F. M.-B.), Roberto Petronio (R. P.), Olivier Poels (O. P.), Nicolas de Rabaudy (N. de R.), Véronique Raisin (V. R.), Raoul Salama (R. S.), Benoît Simmat (B. S.)

118  
Alfred  
Tesserón



BORDEAUX

*Le biodynamiste de Pauillac*

Que de chemin parcouru depuis qu'Alfred Tesserón a repris en 1976 la direction du château Pontet-Canet, cinquième cru classé de Pauillac racheté en 1975 par son père Guy à la famille Cruse. Sur les conseils de son directeur Jean-Michel Comme, Alfred Tesserón a été le premier propriétaire d'un cru classé de Bordeaux à faire le choix de convertir 80 ha de vignes à la biodynamie. Un pari gagnant car depuis, ses vins connaissent un succès mérité auprès de la critique internationale. Et sa démarche fait déjà école dans le Bordelais. Tout le monde a noté qu'entre 2008 et 2014, le prix de la bouteille de Pontet-Canet avait augmenté de 60 % ! P. M.



# TESSERON

COGNAC

---

X O & BEYOND

JANVIER

AMERICA'S BILINGUAL BOATING MAG

LA REVISTA NÁUTICA BILINGÜE DE AMÉRICA

# YACHTING TIMES

MAGAZINE

## FERRETTI 650

A new standard in its class  
Un nuevo estándar en su clase

## GLENFIDDICH

Sláintel A golden anniversary  
Sláintel Aniversario de oro

## 'Tis A Gift to be Generous

By BENJAMIN-ÉMILE LE HAY | Contributing Fashion Editor

Por BENJAMIN-ÉMILE LE HAY | Editor de Moda

Nautical wintertime must-haves that fit the bill for vigorous exploits or simple personal pleasures. | Sugerencias náuticas de invierno aptas para todo tipo de actividad.



TESSERON Royal Blend cognac,  
[tesseroncognac.com](http://tesseroncognac.com)

AN EXPEDITION OVER THE NW Pacific  
PLASTICO EN EL OCEANO  
Una expedición en el Pacífico  
noroccidental



17 - WINTER 2014 | INVIERNO 2014  
[www.yachtingtimesmagazine.com](http://www.yachtingtimesmagazine.com)

JANVIER

# cigar aficionado

## Three Tesseron Cognacs for Your Cigar

Tesseron, the Cognac house that bills itself as "XO and beyond," has taken a couple of steps in the latter direction with a triple release, its new Signature Collection aimed at showcasing three distinct styles.

Until 2003, the house with its 12th-century cellars was little known beyond the trade as it acted as an exclusive supplier of Cognacs to other houses in the region. In that year, it began releasing product—all ranked at least XO—under its own label. Cognac maintains three age designations: VS (very special), VSOP (very special old pale) and XO (extra old). The last is the most matured: at least six years with some being decades old.

Alfred Tesseron, the third-generation custodian of the family-owned house created in 1905, regards the collection as the opportunity to savor "the style of Cognac established by my grandfather Abel, who secured our family's reputation." This set, however, really is a chance to try three different approaches. As Alfred Tesseron personally blended them, the first, XO Passion, is meant to show zest and fruit. The second, Extra Légende, is blended for elegance. The last, Trésor, is made to reflect richness.

XO Passion is made with a blend of 30 eaux-de-vie, created from Ugni Blanc grapes (the most commonly variety grown in Cognac) and aged for at least 10 years. The Extra Légende is made from a combination of Ugni Blanc and Folle Blanche grapes, with 50 eaux-de-vie. It is designated Grande Champagne as all its contents arise from the Grande Champagne, a region of Cognac marked by its chalky soil. Without putting a number on it, the company maintains that the blend is at least two generations old. Trésor is also a Grande Champagne, this one made up of Ugni Blanc, Folle Blanc and Columbard grapes. It is described as coming from eaux-de-vie stored in the family *paradis* (prized cellar) for two generations.

Tesseron is also known for its attention to elegant bottling. This collection's packaging was created by the French design agency Linéa to reflect small sample bottles traditionally presented to the company's prospective clients.

While it's odd to describe products of such high prices as bargains, it is often thought that Tesseron's decision to offer Cognac directly to the market as well as marketing to other houses as a merchant has created exceptional values because of their rarity and high quality.



XO Passion is made with a blend of 30 eaux-de-vie, created from Ugni Blanc grapes (the most commonly variety grown in Cognac) and aged for at least 10 years.



The Extra Légende is made from a combination of Ugni Blanc and Folle Blanche grapes, with 50 eaux-de-vie, and it is designated Grande Champagne.

...

JANVIER

# cigar aficionado

## Three Tesseron Cognacs for Your Cigar

Trésor is also a Grande Champagne, this one made up of Ugni Blanc, Folle Blanc and Colombard grapes. It is described as coming from eaux-de-vie stored in the family paradis (prized cellar) for two generations.



**Tesseron XO Passion** (80 proof, or 40 percent alcohol by volume; no age statement; 750 ml bottle)

APPEARANCE: Light, sparkling color. Thin, slow legs.

NOSE: Quite floral, with a bit of honey and some tropical fruit as well as walnuts.

PALATE: Perfumy notes are followed by complex fruits: some meaty, some tropical, some berry-like. Then comes the surprise with a burst of spice: pepper, licorice and cinnamon.

FINISH: Finish proceeds from peppery to fruity to a bit creamy at the close.

**Tesseron Extra Légende** (80 proof, or 40 percent alcohol by volume; no age statement; 750 ml bottle)

APPEARANCE: Rich, amber color, with slow, medium-fat legs.

NOSE: Markedly fruitier aroma than the above Cognac. Flowers are tempered and the nuttiness is amplified with a bit of leather.

PALATE: Hits the tongue with the berries and pears of hard candy. Then notes of nuts and chocolate enter and transform it into a confection. Chew away at this candy and be rewarded with toast and slight Stilton cheese note.

FINISH: This Cognac takes many curtain calls, showcasing each element with each bow, until it fades into the bank of pleasant memories.

**Tesseron Trésor** (80 proof, or 40 percent alcohol by volume; no age statement; a 750 ml bottle)

APPEARANCE: Rich, dark amber—almost copper—color. Begrudgingly gives up its teardrop legs.

NOSE: A huge nose with elements of fruit, flowers, spices and herbs. Starts out as berry candy with honey. Moves onto to some rose attar. Then plays out with light spice with cinnamon and graham cracker.

PALATE: Spice jumps out at the opening with licorice and pepper. Chunky cereal, with raspberry and blueberry, follows. That morphs into a hard candy, which then picks up nuts, cocoa and a bit of leather.

FINISH: The spice hangs on for a moment, but then relinquishes itself to heartier, richer flavors with notes of honey, leather, saffron, toast and nuts. Despite its blockbuster character, it maintains the finesse Cognac is known for. (Note that savoring each selection over time reveals interesting changes as the flavors develop.)

**CIGAR PAIRING:** *Fuente Fuente OpusX Double Corona* (Dominican Republic, 7 5/8 inches by 49 ring gauge, \$16.00, **91 points**, December 3, 2013, *Cigar Insider*) This long cigar imparts a tasty balance of brown sugar and cinnamon notes against a spicy core of red pepper and leather. Hints of salted caramel appear on the finish.

**With XO Passion:** Excepting the fruit flavor, this cigar already possesses most of the flavors in the Cognac trio, and we endeavored to see how a note-for-note pairing would fare. The XO especially accelerates the leather on the Opus X, while the spice—especially cinnamon and licorice—comes to the fore on the Cognac. The once-delicate XO gets an extra oomph and heartiness. A certain cereal taste also appears on both elements.

**With Extra Légende:** The Cognac gets a similar leather boost here, but also shows off its fruit character. The brown sugar steps up on the cigar, with more of its spice in the bargain. The cigar gets chewier as well with some nougat compounds. As you happily go back and forth between the two, an herbal vestige shows itself on both.

**With Trésor:** The Tesseron literature suggests pairing this expression with a cigar (specifically a Montecristo No. 3) and the advice is spot on, even while we used a different smoke. The caramel on the Opus fairly sings now. The Tresor's price is justified for those with the big wallets, as it opens up beautifully, with huge flavors of vanilla and spice. The two play along note for note, with saffron and leather growing to a crescendo. A bang-up ending to a bang-up evening.

JANVIER

# Forbes

## Best Fireside Sips For Winter: Cognac, Armagnac And Whiskey



Katie Kelly Bell Contributor  
*I scout the globe for the best experiences in food, wine and travel.*

Opinions expressed by Forbes Contributors are their own.

[FOLLOW](#)

TRAVEL 1/15/2015

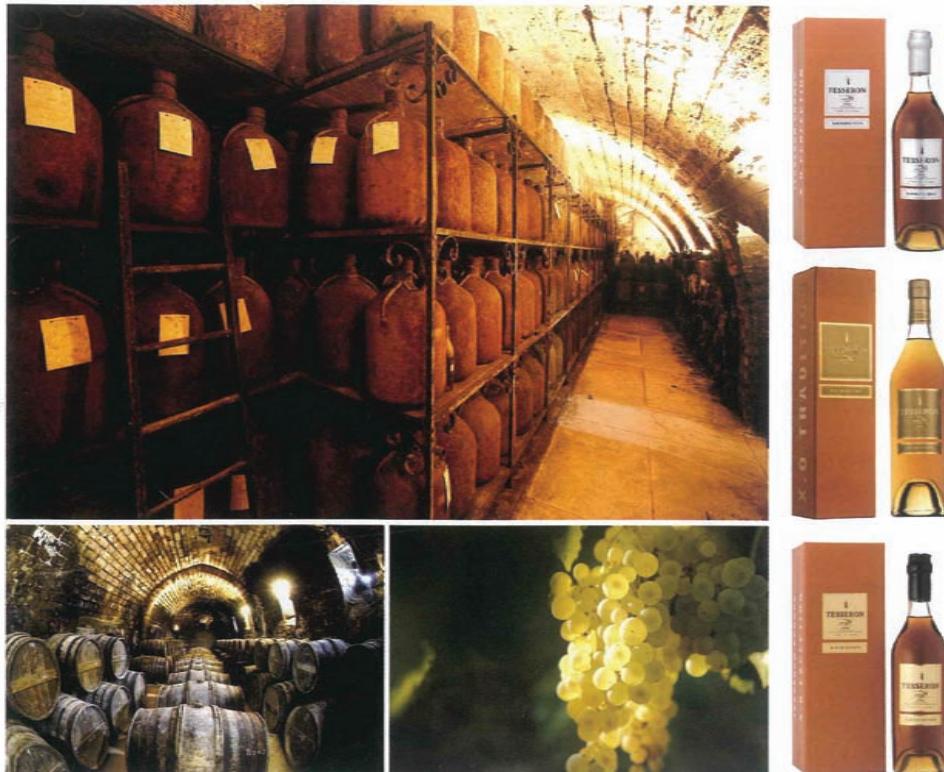
This is the season for lighting a fire and nothing beats a brown spirit when it comes to hearthside sipping.

Snuggle up with your loved one, ipad or cellphone and contemplate any one of these three options for your cold winter nights.

### Cognac

Cognac is a brandy comprised of the distillation of white grapes, which must be distilled twice in copper pot stills. Tesseron has a long history of producing Cognac, dating back to 1905, but a short history of selling it commercially. In 2003 they began selling bottlings from their impressive stash of aged Cognacs. Indeed, the family is reported to hold one of the world's greatest collection of Cognac reserves in the world. I am quite partial to the Tesseron Royal Blend bottling, an exquisite release—available for the first time ever in the company history; it's comprised of Cognacs spanning two generations. But if you don't have \$ to spare, you'll still be pleased with the Tesseron XO Passion Cognac . Nutty and rich with threads of spice and dried fruits, a blend of over 30 different Cognacs that have been aged for over 10 years.

JANVIER



## 百分干邑，太师龙品鉴

2014年11月10日，由 ASC 酒业举办的太师龙干邑 (Tesseron Cognac) 品鉴会在北京康莱德酒店隆重举办。该品牌的执行合伙人 Henri Colcombet 也亲自到场，向一众嘉宾隆重推荐太师龙干邑。坚持信念，只做 XO 及以上级别的干邑，太师龙干邑实至名归。在太师龙的故乡——Chateauneuf-sur-Charente，1905年，阿贝·太师龙创立了“阿贝·太师龙庄园”，在此地19世纪即开始的干邑酿造酒窖的基础上，制定了不断构建和丰富“生命之水”库藏的长期策略，成为主要干邑厂家的供应商，并创造性地留出传奇性的大小香槟区老年份干邑收藏量。1940年，阿贝之子盖伊·太师龙成为父亲的助手和接班人，父子二人因其卓越的干邑陈酿技艺而著称，并成为了备受尊崇的干邑名门竞相惠顾的酿酒商之一。声名鹊起的太师龙干邑，以优异的品质获得世界赞赏。太师龙干邑为鉴赏家和爱好者们带来了种类更为丰富的精选珍酿，每一款都独具特色，统称为“XO & Beyond”。

### 酒款品鉴：

当天品鉴的4款干邑，为多年份干邑珍藏款。

太师龙90号 XO 干邑白兰地，来自三个优质产区的葡萄，由90年代的酒液混合调配而成，色泽金黄，坚果、果脯、焦糖和草本的香气，口感紧致、集中，简洁易饮。

太师龙76号 XO 干邑白兰地，混合70年代的酒液而成，呈琥珀色，依然拥有清爽的酸度，花香、蜜饯、烘烤、坚果、辛香复合的香气，圆润而优雅，回味绵长。

太师龙53号 XO 干邑白兰地，呈深琥珀色，以黑胡椒、香料、巧克力和草本植物的香气为主，丰富而饱满，酒体复杂、优雅，回味悠长。

太师龙29号 XO 干邑白兰地，光亮的黄玉色，陈年熟成的醇香伴随着蜂蜜、无花果、李子和热带水果香气，新鲜，有活力；口感极其优雅、平衡而又复杂，尾调中带有些许摩卡与可可气息，以及令人备感振奋的花卉芬芳。被罗伯特·帕克评为100分干邑。

(Cynthia 报道)

JANVIER

# CasaLife

VISITE & DÉGUSTATION  
Casa

A UNIQUE  
COLLECTION OF THE  
FINEST COGNACS

OPEN THE DOOR OF THE TESSERON HOUSE

BY JOHN MARTIN



*This new year I'd like to introduce you to "Tesseron Cognac", the family owned Cognac house known to insiders and connoisseurs for blending some of the world's finest and grand Champagne Cognacs, representing four generations and over 100 years of tradition in growing, distilling, aging and blending. This delightful treasure dates back to the nineteenth century when its founder, Abel Tesseron, acquired the property in Châteauneuf-sur-Charente and began his collection of rares and priceless Cognacs.*

*By unveiling the two standout concoctions of the House, "The Signature Collection" and "Royal Blend" decanters, Alfred and Mélanie Tesseron, the third and fourth generation guardians of the family business, have crafted something highly desirable for Cognac aficionados to covet, all the while preserving and nurturing*

*their family's traditions of blending exclusively "XO" Cognacs ("XO" stands for "Extra Old", for those who love the smooth taste of Cognac, but perhaps are not well-versed in its distinctive history).*

*Fun fact: The cool, damp Tesseron cellars dating back to the 12th century were once part of the crypt of the local church. It is in these*

*exact cellars where it all started.*

**THE SIGNATURE COLLECTION:** Bottled and hand labeled

on demand, this limited production to the style of cognac estab-

lished by Abel Tesseron, who secured the family's

reputation as a producer of ultimate luxury Cognac. In addition to

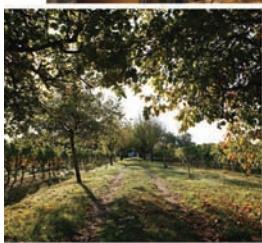
personally blending each Cognac, Alfred designed the three stun-

ning decanters, creating breathtaking showpieces that evoke im-

ages of sophistication and glamour. ▶



Tesseron represents over  
100 years of tradition  
in distilling, aging and  
blending the finest Cognacs



XO PASSION – an assemblage of 30 separate eaux de vie, each aged more than ten years and selected for their elegance, lightness and very floral character.

EXTRA LEGEND – a marriage of the finest reserves of Grande Champagne from 50 separate eaux de vie, each aged for a generation. It boasts of a beautiful maturity with truly notes and a delicate, velvety texture.

PARADIS – a blend of more than 100 separate Eaux-de-vie, and aged more than two generations in the renowned Tesseron family's "Paradis" cellars. It has a rich, bold character that also displays tremendous finesse.

ROYAL BLEND – Made upon request for one of the European royal families, Royal Blend is a tribute to the Tesseron family's expertise in cultivating very old, rare Cognacs. Only 1,000 bottles were produced for worldwide distribution and each blend was bottled in a decanter reminiscent of the style with which rare Cognacs are aged in the Tesseron family's famous 12th century "Paradis" cellars.

ROYAL BLEND – This is a selection of fifty distinct Grande Champagne blends from Ugni Blanc and Colombard grapes, all aged for more than two generations. Lively and vivid with exceptional fruit and floral characters, one sip transports you to the harvest in Cognac.

There is nothing better to crown a festive celebration or friendly gathering! ▶



FEVRIER

# MEN'S JOURNAL

EXPERT ADVICE

## The 9 Best Bottles of Cognac for Every Drinker

Cognac's greatest adversary is reputation. As the vanity liquor of hip hop and carefree businessmen it has depended on high prices and gorgeous bottles for sales for decades. But if you go beyond the bling you'll quickly realize that the grape-based brandy from France is as varied, subtle, and obsession worthy as America's favorite liquor of choice.



### Tesseron Extra Legende

**RELATED:** Why You Should be Drinking Cognac

We've selected nine examples that show the versatility of cognac, from rich and spicy high-proof expressions, to single vintage, single-harvest *eaux de vie* that could go toe to toe with the best single barrel bourbon around. There's even one of those super pricey gems in the collection... and plenty of affordable ones too.

*Launch Gallery »*

— G. CLAY WHITTAKER

### Tesseron Extra Legende



One of the most light and flavorful cognacs we tasted for this list. Tesseron Extra Légende is a blend of over 50 *eaux de vie* with 25 years of age. The result was characteristic of cognac with honey, vanilla and caramel notes, but bright tropical fruit kept coming through in the form of lemon zest and hints of pineapple. It's a small batch production so it won't come cheap, but it's well worth the price tag.

[tesserontcognac.com](http://tesserontcognac.com)

**For:** Something completely different.

FEVRIER

**MAKE**

The Roots of San Francisco's Rise; Silicon Valley's 20 Most Important Investors; A New Market for Digital Art

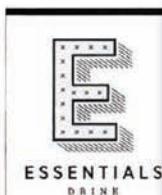
**GROW**

Wells Fargo's John Stumpf on the Hot Seat; The 10 Most Expensive Art Sales of 2014; A Tech Pioneer Looks Back

**LIVE**

Six Custom California Escapes; The Wines of Silicon Valley; Bay Area Artists Dress Up for Spring

# Worth®

**BAR EXAM**

A look at some of our favorite Champagnes, wines and spirits.

**FLOR DE CAÑA  
CENTENARIO  
25 RUM**

A slow-aged rum from Nicaragua, the Centenario 25 is the newest U.S. release from Flor de Caña, a 125-year-old family-run business. Deep Amber in color, its aromas of vanilla, wood and cocoa combine with fruit, almond and caramel flavors. Available exclusively at duty-free retailers. (\$140) [info@flordecana.com](mailto:info@flordecana.com); [flordecana.com/en](http://flordecana.com/en)

**THE MACALLAN MASTERS OF  
PHOTOGRAPHY: MARIO TESTINO EDITION**

This limited-edition single malt package comprises a Scotch made from six specially selected casks; in addition, there are six miniature bottles featuring each of those whiskies. Renowned photographer Mario Testino captured the essence of the spirit in four exclusive shots that are presented in a lacquered box designed for this set. Only 1,000 sets will be made. (\$3,500) [themacallan.com](http://themacallan.com)

**KIM CRAWFORD  
FIZZ METHODE  
TRADITIONNELLE  
2009**

Made from 60 percent pinot noir and 40 percent chardonnay, this sparkling wine from New Zealand is part of a "micro-cuvée" (small-parcel production). Its most prominent aromas include citrus, apple and white peach. (\$35) [kimcrawfordwines.com](http://kimcrawfordwines.com)

**RUINART  
BRUT ROSÉ  
CHAMPAGNE**

Having just celebrated its 250th anniversary in 2014, Ruinart's rosé, the first to be made in Champagne, is crafted from "premier cru" pinot noir and chardonnay grapes. It has pronounced notes of berries, guava and rose, with a smooth palate. (\$90) [sherry-ihmann.com](http://sherry-ihmann.com), 212.638.7500, [sherry-ihmann.com](http://sherry-ihmann.com)

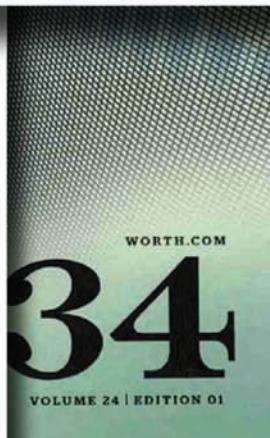
**2013 CADE  
SAUVIGNON  
BLANC**

Made in the Napa Valley by PlumJack Winery—whose parent company's principals include former San Francisco mayor Gavin Newsom and philanthropist Gordon Getty—this sauvignon blanc features floral, fruity aromas and an acidic, mouth-watering finish. (\$28) 707.945.1220, [plumjacketwines.com](http://plumjacketwines.com)

XO Trésor  
blends around  
100 brandies.

**TESSERON COGNAC  
XO TRÉSOR**

Tesseroni's XO Trésor, aged for two generations (more than 50 years), blends around 100 brandies (eaux-de-vie) featuring the three major grape varieties (ugni blanc, colombard and folle blanche) that compose true Cognacs. Alexander Michas, [amichas@virtuswines.com](mailto:amichas@virtuswines.com), 914.769.3004, [tesserancognac.com](http://tesserancognac.com)



FEVRIER



SIPPING SUCCESS

MICHAEL QUINTUS  
VINTUS CEO & PRESIDENT

AGING PREMIUM COGNAC  
MICHAEL QUINTUS = VINTUS CEO & PRESIDENT

Taking stock

LUCK

TESSERON: THE LUXURY COGNAC

TESSERON COGNAC  
TO & BEYOND  
XO Passion  
Facts & Figures

Aged For  
10+ years

Aged In  
Limousin Oak  
Barrels

TESSERON COGNAC  
TO & BEYOND  
Extra Legende  
Facts & Figures

Aged For  
25+ years

Made with  
Ugni Blanc &  
Folle Blanche  
Grapes

TESSERON COGNAC  
TO & BEYOND  
Tresor  
Facts & Figures

Aged For  
50+ years

Aged In Rare  
Tiercon Barrels

MAKING \$1,200 COGNAC  
MICHAEL QUINTUS = VINTUS CEO & PRESIDENT

VOICI LE LIEN HERE IS THE LINK :

<http://www.bloomberg.com/news/videos/2015-02-05/drinking-up-a-1-200-fine-cognac>



## NE PAS CÉDER À LA FACILITÉ

Accorder mets et vins n'est pas une science exacte. Or, ce n'est pas pour autant que toutes les associations fonctionnent. Il n'y a rien de plus absurde que d'entendre quelqu'un dire « Le champagne s'accorde avec tout ». Vraiment ? Avez-vous déjà bu – et apprécié - un Blanc de Blancs avec une oie rôtie à la cantonaise ou encore, une entrecôte ? Ou bien un Cornas avec une castagnole de Chaozhou cuite à la vapeur ou des huîtres de Belon ? Au secours !



**Ch'ng Poh Tiong**

Journaliste

## CARESSER L'ŒUVRE DU TEMPS

Le vin n'est pas le seul concerné. En effet, les producteurs de whisky, cognac et armagnac apprécient aussi leurs spiritueux bonifiés par le temps. Sans bien sûr que cela modifie la richesse et l'intensité de leurs arômes et la personnalité qui leur est propre.

En rentrant à Singapour, lors mon dernier voyage avec la compagnie Air France, j'ai fait une courte halte au Lounge de Roissy Charles de Gaulle. J'ai été surpris par la sélection aussi séduisante qu'exhaustive de spiritueux proposés : Cognac Tesseron X.O. Château du Tariquet Armagnac 12 ans d'âge et Glenlivet Single Malt 12 Years Old.

Mis à part leurs tannins, ces spiritueux possèdent un taux d'alcool plus élevé que le vin. Celui-ci se chiffre respectivement à 40%, 48% et 40%. Mais comme le vin, ils ont besoin de temps pour s'ouvrir et adoucir leurs jeunesse fougueuses.

Et quand ce moment arrive, ce qui était à l'origine un tissu de lin grossier devient une précieuse étoffe en soie ou en velours aussi douce que la face de la lune.

[www.chngpohtiong.com](http://www.chngpohtiong.com)

# 飲酒志

影像 | 视频 | 翻译 & 博客



TESSERON  
COGNAC

XO & BEYOND



## 干邑里的小众、精品与品味——Tesseron太师龙

March 08, 2015

谈到Cognac干邑，你脑海里的第一个印象会是什么？无论是什么词恐怕也很难和小众、精品、品味联系起来。也难怪，干邑是高度集中的领域。前十大品牌占据销量的90%，四大品牌Martell、Hennessy、Rémy Martin、Courvoisier占据了销量的80%。把酒卖成FMCG是门艺术，被这门艺术占领后，总归是缺点意思。

Tesseron是这个领域里的一朵奇葩，家族从1905年开始进入干邑领域，种植葡萄酿酒蒸馏，但不自己装瓶，几大品牌都是Tesseron的客户。2003年开始以Tesseron为品牌装瓶销售干邑。到今天只有10多年，而已经也10多年了。“只有”是因为对比四大品牌Martell（1715）、Hennessy（1765）、Rémy Martin（1724）、Courvoisier（1809）10年真不叫什么，“已经”是因为在大品牌拥有如此强大实力的领域里，创立一个新品牌难度重重，Tesseron不仅成功存活了下来，还活得相当不错。

\*Tesseron和葡萄酒还有不少的渊源，家族同时还拥有Chateau Pontet Canet和Chateau Lafon Rochet，常常会在中国的活动里见到Melanie Tesseron，Tesseron干邑的Marketing Director，Pontet Canet的Co-Owner。

Tesseron是如何在如此竞争激烈的市场里赢得一席之地的？用Henri Colcombet（Managing Director）的话说，因为Tesseron拥有出色的品质，在创立自有品牌之前，Tesseron高品质的干邑就已经被行业所熟知。这肯定不是唯一的原因！Tesseron以葡萄酒在全世界建立的经销网络，加上Tesseron的恰到好处的市场定位才是背后的真正的推手。正如文章开始说到的小众、精品、品味，稍高于大牌的市场定位为Tesseron赋予了特殊的生存空间。而Pontet Canet在全球拥有的经销商网络恰好可以放入如此定位的干邑。列级庄的饮家们正是如此定位干邑的最好主顾。

Tesseron LOGO之下的标语是XO&Beyond。所有的出品都是XO级别，以LOT N°命名，最常规的产品线包括LOT N°90、LOT N°76、LOT N°53、LOT N°29。数字代表用于调配本款干邑最主要的原料的蒸馏年份。

### LOT N°90

最入门产品，充满酒精带来的力量感。板子花、橙子、干香料组成的香气。半干的口感，富有黄桃、杏子等的黄色水果风味，还带有一些热带水果风味。

### LOT N°76

拥有尤为突出的第二层次的陈年风味，巧克力、甘草、焦糖、稻草等，还可以闻到一些紫罗兰风味，口感更为圆润一些，同样半甜的口感，拥有蜜桃、松木、橘子酱等风味。在口中留下了红茶一样的余味。

### LOT N°53

由先前酒款的琥珀色变为茶色。带有鲜明的Rancio风味，咖啡、红糖、太妃糖等。甜美、饱满。有着红茶、糖果、果酱等味道，甜美之下藏着干树叶、蘑菇等风味。绵密的口感里融合了演化的水果、茶的风味。

### LOT N°29

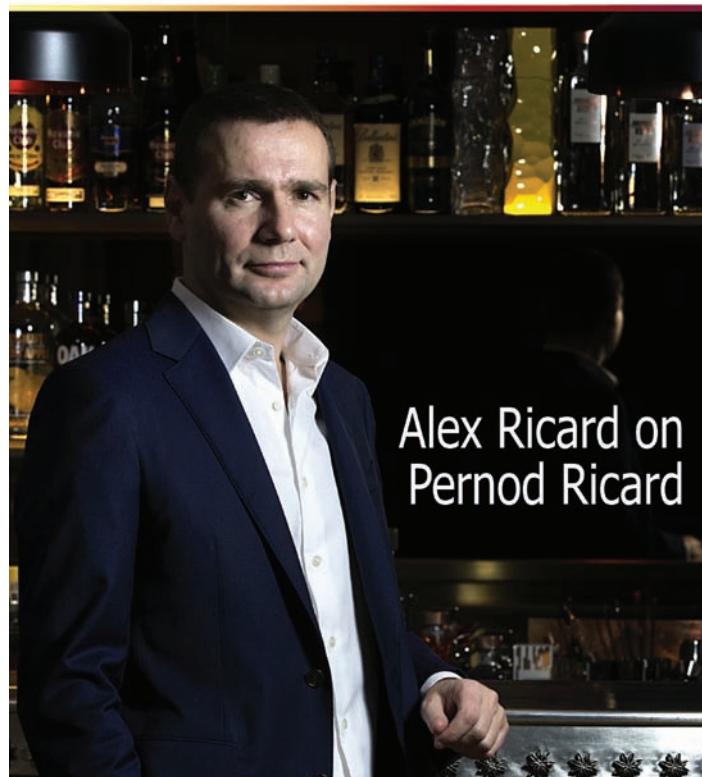
香气里有鲜明的花香，还可以找到焦糖、红糖的风味。甜美，口感饱满，带有橙子酱、太妃糖、巧克力、松露的风味。饱满的口感刚入口就带来极大的震撼，甜美的黑色浆果果酱风味，融合了蜂蜜、坚果等风味。些许的紫罗兰和香料风味提供多层次的精彩。

在基础的产品线以外，酒庄的最高端酒款名为TESSERON EXTRÉME，难免俗用了同路易十三一样造型夸张的玻璃瓶。酒瓶形状的灵感来源于干邑产区存放老酒的玻璃容器demijohn。在木桶中陈放过数十载，干邑不再演化时，干邑就会被移入demijohn之中。调配TESSERON EXTRÉME的原酒蒸馏于1853~1906年之间。酒庄生意不是1905年才建立吗？这些酒来自哪儿？这个问题留给看文章的你下次见到Melanie Tesseron亲自问她！



Spirits giants resilient at the end of a difficult year  
Airport development boosts Americas travel retail  
Cruiselines offer opportunity for premium spirits  
European wine markets turn a corner  
Germany seeks to impart quality wine message

theIWSR.com | March 2015



MARS



SPIRITS

## Get your own pour of a cognac

bottle of



No one would fault you for your look of shock upon reading the "Remarkable Spirits" menu at the bar at the [Peninsula Hotel in Beverly Hills](#). After all, how often do you see \$800 as the price listed for a cognac, even a very fine one. Then, by the time you've gotten to the bottom of the menu, you see that the "pricing is per half ounce, poured tableside." Half ounce? As in by weight? Exactly.

**The yield of this Rare Cask yielded only enough to fill 738 Baccarat black crystal decanters with 22-carat rose gold on the necks.**

On a recent evening, I had the opportunity to meet Michael Ploetz, the Peninsula's director of food and beverage and the mad genius behind my new adventure with the twice-distilled French nectar. It's an honor Ploetz himself has not yet enjoyed.

"I want the best spirits, the best cocktails, for this bar," Ploetz explained. "So, I collected special bottles that you can't get anywhere else."

The Club Bar at Peninsula has one of only two collections of Remy Martin, Louis XIII Rare Cask 42, 6 (that's a reference to the 42.6% alcohol by volume), the \$800 pour; Louis XIII, Black Pearl Limited Edition, listed at \$630 for that half-ounce pour; and Louis XIII at \$115. The other similar assortment is to be found at London's Dorchester Hotel.

"The sum of the parts," Ploetz regaled, "create a magical experience. It helps that they're very rare." Well, yes, they're kept under lock and key at the hotel. The Rare Cask, perhaps the most "magical," is thought to be available now only from a private seller and the bottle price has been estimated as high as \$90,000, though you might get it for half that at the Peninsula. Each decanter contains nearly 24 ounces by volume. Tasting at the Club Bar is your chance to "test-drive" the cognac for considerably less.

Bottles of cognac are generally blended from different casks, each of which contains different cognacs. The final cognac in the bottle of Rare Cask, however, comes from just one cask that contains more than 1,200 components and is more than 100 years old. This was the second bottling of single-cask cognac for Remy Martin in more than 140 years. The yield of this Rare Cask yielded only enough to fill 738 Baccarat black crystal decanters with 22-carat rose gold on the necks. Each carries its own number and is boxed behind sliding doors. Open them and the case lights up behind the bottle.

Bottles of cognac are generally blended from different casks, each of which contains different cognacs. The final cognac in the bottle of Rare Cask, however, comes from just one cask that contains more than 1,200 components and is more than 100 years old. This was the second bottling of single-cask cognac for Remy Martin in more than 140 years. The yield of this Rare Cask yielded only enough to fill 738 Baccarat black crystal decanters with 22-carat rose gold on the necks. Each carries its own number and is boxed behind sliding doors. Open them and the case lights up behind the bottle.

The Rare Cask tasting is extracted from the decanter by a cognac "spear," a long syringe-like pipette that measures the amount. That is then pushed into a special glass and weighed. A half-ounce. Hold the glass at your waist and dip your head so that the aroma is intercepted before you actually take a sip. Caramel, warmth, plums. The first sip is not harsh, as some cognac can be. Rare Cask is simultaneously intense and silky. There is an herbal quality at the end that some have likened to tobacco.

The Black Pearl Limited Edition (\$630), also from a single barrel with cognac no less than 40 years old, was more floral and a little spicy, but light as a feather on the palate, though possessing many of the same characteristics as the Rare Cask. Only 786 bottles of the Black Pearl Limited Edition were produced.

The final tasting from Remy Martin is the Louis XIII (\$115). I found this more familiar, detecting citrus, cedar and a more notable tobacco spiciness. Ploetz is surprised when I tell him this is the one I like the most. Perhaps it's because I've had Louis XIII on several occasions and have always enjoyed it, though I have also always found that I taste something different every time.

Remy Martin has been around since 1724. In addition to the trio from Remy, I also was able to sample two pours from Cognac Tesseron, the Extreme ( ) and Lot 90 ( ). These two were almost as different in style to Remy Martin as they were to each other. Tesseron's origins date back to 1905.

The Tesseron Extreme, Ploetz explained is his favorite of those he's sampled because it has a nuttiness and oakiness that evoke Spanish brandies. I found it started smoothly and gained strength as it played on the palate, finally finishing softly, but lingering. I certainly noted the oak.

The Tesseron Lot 90 was, by comparison with all the others, a much simpler cognac. One could say it was young, but it might be more accurate to say it was fresh and forward. Okay, it was young. There was a very recognizable fruity and herbal force that one finds in less expensive cognac, the kind that sometimes give your tongue a little bite at the beginning. Not bad, but I'm grateful this came last.

In all, I've just had about two-and-a-half ounces of cognac priced at \$1,700. It was a unique experience. I will remember it fondly, though I'm not sure how to value it. Of course, that's something you can decide for yourself next time you're in Beverly Hills.



## ASC举办太师龙干邑品鉴会

3月6日于上海藏酒轩,法国太师龙干邑执行主席亨利·科空贝(Henri Colcombet)先生与美酒爱好者共同体验了太师龙品牌的多款精品干邑佳酿。其中,太师龙“批号29 XO 至尊”(Lot No. 29 XO EXCEPTION)更是世界上唯一一款被罗伯特·帕克评为100分的干邑产品,给现场来宾带来尊贵体验。

太师龙(TESSERON)这一高

端干邑品牌,由百年来一直为其他各大干邑酒厂提供原浆的太师龙家族于2003年创立。这个拥有世界最大的陈年珍酿储存量的家族只酿造XO级别以上的干邑,极小的产量使得太师龙干邑在市场上奇货可居。2014年10月起,ASC精品酒业获得太师龙干邑在中国大陆地区的独家代理权,为中国爱酒者开启全新赏味体验。



## 传奇酒庄太师龙震撼登陆

自古以来，干邑的调配一直被视为一项高超的技艺，甚至可称为一门艺术。每一款令人折服的干邑巨作都源于多年的历练和完善，而来自法国的太师龙干邑 (Tesseron



Cognac)，更是个中翘楚。太师龙干邑以其非凡的层次和深度而著称，曾获国际知名葡萄酒评论家罗伯特·帕克的满分评价。帕克如此盛赞这款干邑：“任何具有如此柔和、强劲香气、丝般顺滑口感的产品，都能堪称极品。此等天赐佳酿，世人必争相品鉴。”去年10月，ASC精品酒业荣幸地宣布，获得太师龙干邑在中国大陆地区的独家代理权，自此为ASC精品酒业的品牌世界再添新的奢华篇章。应ASC精品酒业邀请，法国太师龙干邑执行主席亨利·科空贝 (Henri Colcombet)近期亲临中国，邀美酒爱好者共同体验了太师龙品牌的精品干邑佳酿。



酒酣网-共聚美好 同享醇香

## ASC精品酒业荣耀引进帕克满分干邑

时间：03-09 18:53

——传奇酒庄太师龙震撼登陆



Henri Colcombet - Cognac Tesseron's Director

自古以来，干邑的调配一直被视为一项高超的技艺，甚至可称为一门艺术。每一款令人折服的干邑巨作都源于多年的历练和完善，而来自法国的太师龙干邑（Tesseron Cognac），更是举世知名的个中翘楚。太师龙干邑以其非凡的层次和深度而著称，曾获国际知名葡萄酒评论家罗伯特·帕克的满分评价，帕克并盛赞这款干邑：“任何具有如此柔和，强劲香气，丝般顺滑口感的产品，都能堪称极品。此等天赐佳酿，世人必争相品鉴。”

2014年10月，ASC精品酒业荣幸地宣布，获得太师龙干邑在中国大陆地区的独家代理权，自此为ASC精品酒业的品牌世界再添新的奢华篇章。应ASC精品酒业邀请，法国太师龙干邑执行主席亨利·科空贝（Henri Colcombet）近期亲临中国，邀美酒爱好者共同体验太师龙品牌的精品干邑佳酿。嘉宾有机会体验太师龙的众多经典干邑系列，其中太师龙“批号29 XO 至尊”（Lot No. 29 XO EXCEPTION）更是世界上唯一一款被罗伯特·帕克评为100分的干邑产品，为各位来宾带来了前所未有的尊享体验。



这个品牌，由太师龙家族于1905年创立。该家族百年来一直为其他各大干邑品牌，于2003年开始自主研发白兰地的推广。如今，太师龙已成为举世瞩目的精品干邑品牌，为美酒鉴赏家和爱好者带来一系列复杂奢华的稀世臻酿。

这个拥有世界最大的陈年珍酿储存量的家族只酿造XO级别以上的干邑，极小的产量使得太师龙干邑在市场上奇货可居。

太师龙庄园共有两处产业，其一位于大香槟区(Grande Champagne)，另一个则位于小香槟区(Petite Champagne)。太师龙干邑是当今仅存的几家依然采用最原始的干邑葡萄品种，即白玉霓 (Ugni Blanc)、白福儿 (Folle Blanche) 以及鸽笼白 (Colombard) 来酿制干邑的酒商之一，这些稀有的葡萄品种能让最终调配而成的干邑更具深度和层次感。

### 天使之享

凉爽潮湿的太师龙酒窖早在12世纪就已建成，太师龙家族精心蒸馏调配出的“生命之水”将在这里接受时光的洗礼。在漫长的陈酿过程中，干邑将会随着酒龄的增长而逐渐氧化，并从老橡木桶中汲取柔和的单宁。期间，部分珍贵的酒液将会蒸发，我们将其称为“天使之享”。随后，太师龙家族的“调配大师”将从留下的干邑原液中悉心甄选，并将其恰如其分地融为一体，带来集圆润、精致、强劲和深度于一体的曼妙力作。

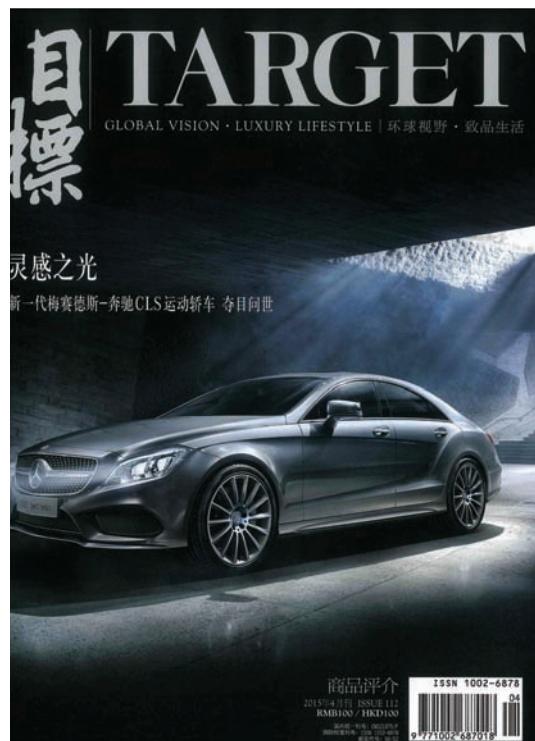
### 至臻经典

太师龙于2003年以家族之名发布“经典系列”(The Classic Collection)，这四款干邑凝聚了四代干邑大师的毕生心血，每一款都彰显了大师的高超技艺与非凡匠心。其中最耀眼的明星干邑，非“批号29 XO 至尊”(Lot No. 29 XO EXCEPTION)莫属。这款独特的干邑臻酿历经至少三个世代的悉心陈酿，富含层层交织的蜂蜜与异域果香，在强劲与优雅之间达到了完美的平衡，并伴有一种难以言喻的优雅神韵，堪称高年份干邑的完美典范；罗伯特·帕克满分评价的盛誉，更为这款稀世美酒增添了一份传奇的色彩。

如今，ASC精品酒业为中国的美酒爱好者带来种类更为丰富的太师龙干邑精选臻酿，每一款干邑都纯正醇色，并经大师之手悉心调配而成，以其淡雅色泽、复杂的酒香和柔滑的余韵，专为饮者开启一段卓越非凡的臻酿赏味体验。



AVRIL



  
**TESSERON**  
COGNAC  
XO & BEYOND



“一旦尝过了太师龙，你会感觉无路可退，你愿意为之付出代价的一切，尽在这小小的酒瓶中。” —太师龙家族第四代传人梅勒妮·太师龙

太师龙干邑由ASC精品酒业在中国独家经销。

扫描二维码，  
关注ASC精品酒业官方微信。

欢迎来到ASC藏酒轩尽享太师龙干邑。  
扫描二维码，关注藏酒轩官方微信。



AVRIL

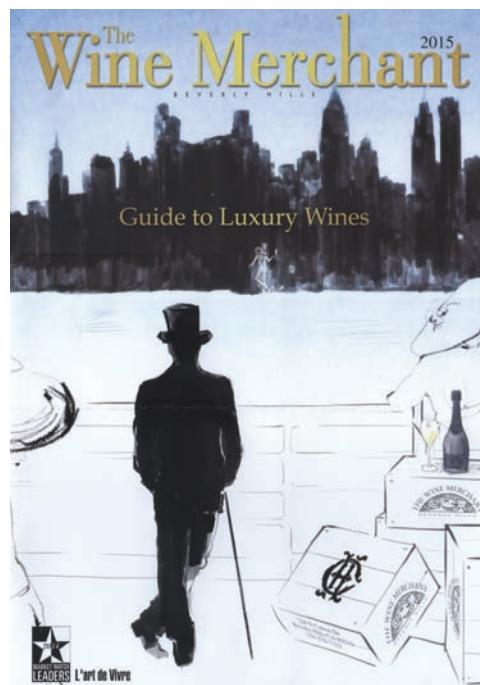
# ASIA TASTER



## 满分干邑

每一款令人折服的干邑巨作都源于多年的历练和完善。而来自法国的太师龙干邑(Tesseron Cognac)，更是以非凡的层次和深度曾获罗伯特·帕克的满分评价。不久前ASC精品酒业宣布获得太师龙干邑在中国大陆地区的独家代理权。而最近应ASC精品酒业邀请，法国太师龙干邑执行主席亨利·科空贝亲临中国，联合举办一系列干邑品鉴会、讲座及晚宴，邀中国的美酒爱好者共同体验太师龙的29号XO干邑白兰地(Lot No. 29)，也就是这款世界上唯一一款被罗伯特·帕克评为100分的干邑产品。

JUILLET

310.278.7322 • [www.beverlyhillswinemerchant.com](http://www.beverlyhillswinemerchant.com) • [info@beverlyhillswinemerchant.com](mailto:info@beverlyhillswinemerchant.com)

17



## Les rois du cognac s'essaient au vin

Propriétaires de grands crus classés bordelais, de maisons de champagne, de marques de cognac ou simples vignerons, sept passionnés de la barrique et de l'alambic racontent ce qui les a conduits à associer la production d'eau-de-vie et celle du vin.

### LE CAS TESSERON



Néanmoins, négociants et bouilleurs de cru charentais rêvent plus souvent d'acquérir un château bordelais. Rêve concrétisé en 1960 par Guy Tesseron, le père d'Alfred, avec l'achat du château Lafon-Rochet, quatrième cru classé de Saint-Estèphe, et en 1975 avec celui du château Pontet-Canet, cinquième cru classé de Pauillac. "Si les vins de Pontet-Canet sont vendus exclusivement par les négociants bordelais, cela nous a permis de lancer commercialement la marque Cognac Tesseron en 2002", précise Jacky Martial, maître de chai de la maison Tesseron, à Châteauneuf-sur-Charente. Crée en 1905 par Abel Tesseron, cette maison fait partie de l'aristocratie cognacaise. Cet ancien négociant et collectionneur de vieux cognacs est devenu distillateur à façon puis bouilleur de cru. La famille Tesseron possède deux domaines : l'un de 22 hectares situé à Bonneuil, en Grande Champagne, et l'autre de 14 hectares à Saint-Surin, en Petite Champagne. La maison Tesseron détient aujourd'hui une collection unique des plus fins et vieux cognacs de la région. Une tradition de collection perpétuée par son fils Guy et son petit-fils Alfred Tesseron. La crypte de l'ancien prieuré du XII<sup>e</sup> siècle et les chais avoisinants contiennent plus de 1 200 dames-jeannes d'eaux-de-vie. Dans ce paradis, deux siècles d'histoire olfactive attendent d'être dégustés, et Jacky Martial apparaît comme une sorte d'archéologue du cognac. Et à Cognac, comme à Pontet-Canet, les Tesseron sont fiers de pouvoir faire goûter ses archives "*liquides*".

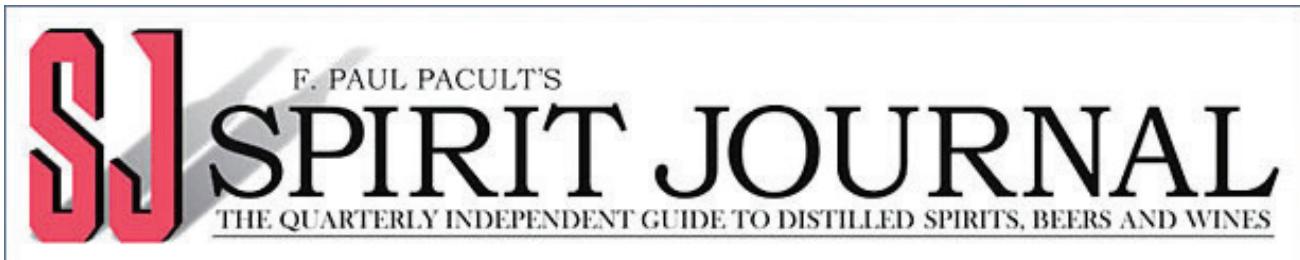


### FAMILLE TESSERON

Cognac Tesseron et château Pontet-Canet (Pauillac)  
Les cognacs Tesseron sont distillés et élevés avec autant de soins que sont vinifiés les vins du château Pontet-Canet.

OCTOBRE





## F. Paul Pacult's Spirit Journal Cites the Top 65 Five-Star Spirits of 2015

Spirit Journal, Inc. announces today in the just-released December 2015 edition of F. Paul Pacult's Spirit Journal the newsletter's sixty-five top-ranked spirits of 2015. Each spirit earned the Spirit Journal's highest score of five stars/Highest Recommendation.

Said Spirit Journal founding editor F. Paul Pacult, "These distillates are milestones for their category. Ranking such five-star excellence isn't easy. Some, however, are so extraordinary, in particular the top ten, that we feel compelled to showcase them. The No. 1 spirit of 2015 - Darroze Domaine de la Post 1980 Ténarèze-Armagnac -- provides a transcendent experience that simply rose above all others."

### TOP 10 Five-Star Spirits of 2015

- 1.) Darroze Domaine de La Post 1980 Ténarèze-Armagnac (France; Martin Scott Wines, New York, NY); 48.5% abv. Cements our viewpoint that regionally Ténarèze Armagnacs are the finest, richest, most exhilarating brandies from Gascony.
- 2.) Port Ellen 35-Year-Old Single Malt Scotch Whisky (Scotland; Diageo, Norwalk, CT); 56.5% abv. Hands-down, the best Scotch whisky we tasted this year. A lasting monument to Port Ellen.
- 3.) George T. Stagg Uncut/Unfiltered Kentucky Straight Bourbon Whiskey (USA; Buffalo Trace Distillery, Frankfort, KY); 69.1% abv. Once again, our vote getter as the best American whiskey produced. Sorry, Pappy, but GTS is better.
- 4.) Tesseron Trésor Grande Champagne Cognac (France; Vintus LLC, Pleasantville, NY); 40% abv. Blew us away for depicting how magnificent Grande Champagne Cognac can be and makes the strong case for terroir in Cognac.**
- 5.) Diplomatico 2000 Single Vintage Rum (Venezuela; Destilerias Unidas, Pembroke Pines, FL); 43% abv. Anyone who thinks that Rum isn't a world-class spirit should taste this and any Diplomatico to become a believer.
- 6.) Chivas Regal 18-Year-Old Gold Signature Blended Scotch Whisky (Scotland; Pernod Ricard USA, New York, NY); 40% abv. We know, we know, you are shocked by this choice. Here's our challenge: buy a bottle and judge for yourself. This is the art of Scotch whisky blending at its apex.
- 7.) Lheraud Cognac XO Charles VII Petite Champagne Cognac (France; Wilson Daniels, St. Helena, CA); 44% abv. What we said about Grande Champagne terroir above, we restate for this superstar Cognac. Petite Champagne can rival Grande Champagne!
- 8.) Michter's US\*1 Barrel Strength Straight Rye Whiskey (USA; Michter's Distillery, Shively, KY) 55.1% abv. An American whiskey maker who is reaching the heights of greatness as evidenced through this clinic on straight rye whiskey. Wow.
- 9.) Asbach 1952 Goethe Brandy (Germany; Duggan's Distillers Products Corp., Blauvelt, NY); 41.8% abv. Even though there were only 13 bottles of this made available to the US, we simply had to include it in the top 10 because it genuinely was one of the best spirits I tasted this year, period.
- 10.) Booker's Straight Kentucky Bourbon Whiskey "The Center Cut" 2015-03 (USA; James B. Beam Distillery, Clermont, KY); 63.6% abv. The late Booker Noe knew whiskey and we're proud to say that we knew Booker well. He'd have been mighty proud of his son Fred for this fabulous bottling.

NOVEMBRE



Dîner Annuel «Des Voix pour la Justice»  
Human Rights Watch



**LOT #5 COGNAC EXTREME TESSERON  
WITH TASTING TOUR AND LUNCH FOR FOUR PEOPLE**  
**COGNAC EXTREME TESSERON AVEC  
VISITE, DÉGUSTATION ET DÉJEUNER POUR QUATRE PERSONNES**



**LOT DESCRIPTION**  
1 Bonbonne "Extreme" engraved with the name of the buyer (1.75 litre)  
Tasting tour and lunch at the Tesseron Cognac property for four people

**DESCRIPTION DU LOT**  
1 Bonbonne « Extrême » gravée au nom de l'acheteur (1,75 litre)  
Visite, dégustation et déjeuner sur la propriété de Tesseron Cognac pour quatre personnes.



Abel Tesseron founded his cognac house in 1905. His passion lay not only in making cognac, but also in collecting century old cognacs held in Bonbonnes and Demi-Jeanes from Grande Champagne, the first growth appellation of Cognac. This collection has remained intact and hidden away by his descendants in their 12th-century crypt and Paradis.

The Tesseron family decided only recently to release a Bonbonne called "Extreme". The Bonbonne decanter is hand blown, making it a unique piece, and holds a volume of 1,75 litre. The Extreme cognac is a blend of more than six generations, made from some of the finest Bonbonnes and Demi-Jeanes.

On the occasion of the Voices for Justice Human Rights Watch Annual Dinner in Geneva, Tesseron Cognac is donating for the auction one Extreme bottle with the buyer's name engraved on the Bonbonne. Included in the lot is a tasting and a visit of the Tesseron Cognac property with a member of the Tesseron family, who will show you the entire production process and the Abel Tesseron cognac collection. This will be then followed by a lunch for four people.

Traditional bidding, the lot will go to the highest bid.

Abel Tesseron a fondé sa maison du cognac en 1905. Sa passion réside non seulement dans la fabrication du cognac mais également dans la collecte de cognacs centenaires conservés dans des Bonbonnes et Demi-Jeanes de la Grande Champagne, la première appellation de Cognac. Cette collection est restée intacte et cachée par ses descendants dans leur crypte et Paradis du douzième siècle.

C'est seulement très récemment que la famille Tesseron a décidé de sortir une Bonbonne appelée « Extrême ». Cette Bonbonne est soufflée à la main, faisant d'elle une pièce unique de 1,75 litre. Le cognac Extrême est un mélange de plus de six générations, fabriqué avec les meilleures Bonbonnes et Demi-Jeanes.

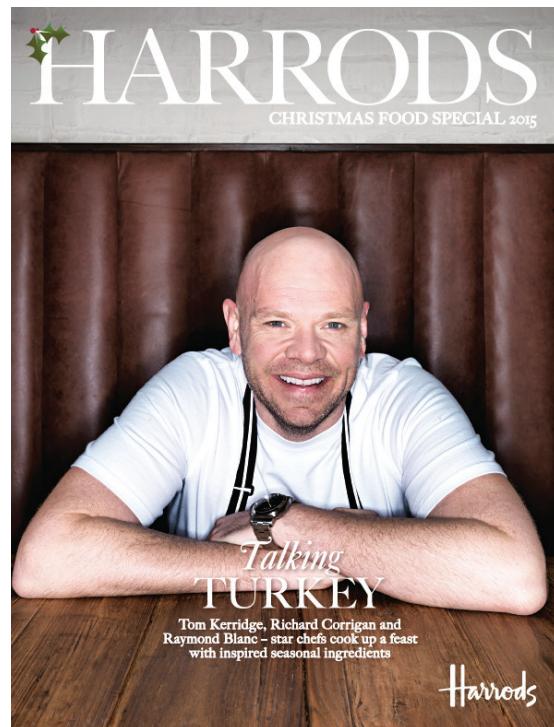
À l'occasion du Dîner Annuel « Des Voix pour la Justice » de Human Rights Watch à Genève, Tesseron Cognac a souhaité faire don pour les enchères d'un Extrême, dont la Bonbonne sera gravée au nom de l'acheteur. Ce lot est accompagné d'une visite de la propriété de Tesseron Cognac et d'une dégustation, conduites par un membre de la famille qui fera découvrir l'ensemble du processus de production du cognac de la collection d'Abel Tesseron, suivies d'un déjeuner pour quatre personnes.

Vente aux enchères traditionnelle,  
le lot revient au plus offrant



© Philippe Ryly

NOVEMBRE



**Kindred SPIRITS**

Chocolate, Cognac and whisky may not seem obvious bedfellows, but the best brands share not only a rich heritage, but equally rich – and complementary – flavours

**DU RHÔNE CHOCOLATIER**

The origins of Du Rhône Chocolatier, which is exclusive to Harrods, date back to 1875, when Monsieur Pertuiset opened his chocolaterie at 2 Rue du Rhône in Geneva. It was the height of the Belle Epoque, and soon horse-drawn carriages were being sent by the city's elite to pick up their pralines.

Du Rhône's client list, which once counted Sir Winston Churchill among its number, is no less stately today, extending from Brigitte Bardot to heads of state around the world. Its legacy remains constant, though, with many of the recipes it uses coming from Pertuiset's original manuscripts. And, as was the case 140 years ago, every stage of production is carried out by hand – from the filling and coating of the chocolates to the master chocolatiers' final touches that make each one individual. Every detail, from the blending of essential oils into ganache to the sourcing of additional ingredients – Sicilian pistachios, Spanish oranges – is finalised before the first cocoa bean is harvested.

The beans themselves are sourced from Brazil, the Dominican Republic, Papua New Guinea and Venezuela, but the finished product – be it a bar, praline or truffle – is still made in Geneva. Arguably the best known of the current range is the Mocca Glacé, which has received some of the culinary industry's highest accolades, including a prize from France's most influential restaurant guide, *Gault & Millau*.

**Cognac and chocolate**

Despite its alcoholic strength, Cognac is a delicately structured drink, full of nuance. As such, while it pairs wonderfully with particular chocolates, it is best not overwhelmed by rich flavours. The light, floral, summer-fruit tones of Tesseron XO Passion are complemented by the rounded but subtle character of Du Rhône's Jaffa dark chocolate ganache, from its 16-Piece Chocolate Assortment (160g) which brings out the Cognac's orange-peel notes. Equally suitable is the Imperial – a dark chocolate ganache infused with a blend of Earl Grey and an unsmoked China tea – which taps into the spiciness of the drink, a legacy of its oak ageing.

**TESSERON COGNAC**

The Tesseron family has been producing Grande Champagne Cognac from its home in Châteauneuf-sur-Charente since 1995. But it was only in 2003, after almost a century of providing aged stocks to other houses, that Tesseron launched its own brand. Today, in the hands of third-generation family member Alfred Tesseron (who also heads renowned Bordeaux wine estate Pontet-Canet), the brand's reputation is growing around the world.

Known for its holdings of some of the rarest aged Cognacs, Tesseron is also one of the few Cognac houses that grows the three traditional grape varieties – ugni blanc, for roundness; folle blanche, for finesse; and colombard, for strength and depth – on its own estate. They all contribute to various *cavas de-vie*, which are double distilled in copper pot stills and then made into blends to be aged in casks of oak from the forests of Limousin, in the 12th-century crypt of a former monastery. The painstaking process is worth the effort; critic Robert Parker described Tesseron's aptly named Lot No. 53 XO Perfection as "pure silk" with "complex aromas that can fill a room".

Tesseron produces only XO Cognac, and makes such small amounts that each release is a collector's item. Part of the rare Tesseron Signature Collection, XO Passion is blended from around 30 *cavas de-vie* selected for their light floral notes and matured for more than 10 years for a spicy finish. It comes in a handcrafted decanter created by French design house Linea.

DECEMBRE

**BADIE**  
Maison fondée en 1880  
Vins, Champagnes & Spiritueux

NOËL 2015

Ouverture exceptionnelle les dimanches 13 et 20 décembre de 10h00 à 12h30 et de 14h00 à 18h30



Cognac Tesseron  
X.O. Lot N°90 Sélection

DECEMBRE



## LES ALCOOLS FRANÇAIS ONT LA COTE

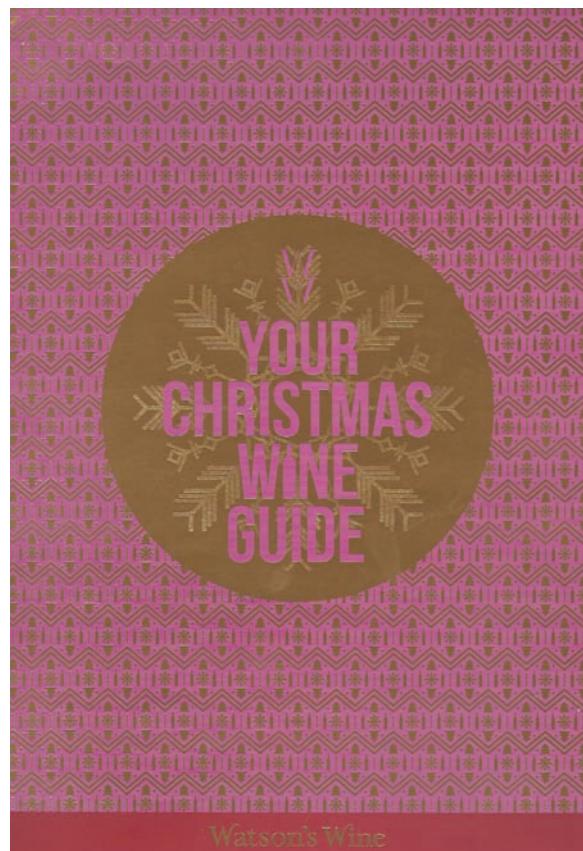
Pineau des Charentes, absinthe, Byrrh, Suze, Picon, chartreuse... les alcools français sont à la mode. Partout dans le monde, particulièrement en France, on sollicite à nouveau des produits que l'on croyait oubliés à jamais.



*Le cognac utilisé par Maxime Hoerth pour le cocktail Old Fashionned des 90 ans du Bristol provient d'une petite exploitation familiale, la maison Tesseron.*

**IL EST VRAI QUE LA FRANCE POSSÈDE** presque tous les alcools sur son territoire. Même Paris a la chance d'avoir, dans le X<sup>e</sup> arrondissement, sa propre distillerie. Dans les différentes régions françaises, on trouve aussi bien du whisky, de la vodka (Grey Goose, Pyla, Lactarium...) des liqueurs de fruits remarquables (Joseph Cartron, Vedrenne) ou à base de plantes et épices comme la verveine du Velay établi au Puy-en-Velay, au cœur de l'Auvergne, dans la Haute-Loire, depuis 1859. Selon son président Jean-Pierre Cointreau, « *il est important qu'une distillerie reste sur son lieu de naissance. Elle y a ses racines. C'est son histoire.* » Dans le storytelling, les professionnels des cocktails aiment se transformer en conteurs devant leurs clients. Ainsi Maxime Hoerth est fier de raconter que le cognac utilisé dans son Old Fashionned revisité provient d'une petite exploitation familiale du Cognacais, la **maison Tesseron**. Khaled Derouich, grand connaisseur de gin, possède son gin corner. Il revendique plus de 130 références, dont le gin Pink Pepper de la microdistillerie cognacaise Audemus. Sullivan Doh défend de toutes ses forces les alcools français. Impossible de trouver sur la carte de son bar parisien Le Syndicat un produit étranger! Même le rhum des Antilles françaises s'impose davantage chaque jour, au point que les marques Saint James et Rhum Trois Rivières sortent des bouteilles d'exception pour cette fin d'année.

DECEMBRE



## COGNAC & WHISKY



Tesseron Cognac  
Signature Legende



Tesseron Cognac  
Signature Tresor



Tesseron Cognac  
Lot No.29 XO Exception

DECEMBRE



F. PAUL PACULT'S

# SPIRIT JOURNAL

THE QUARTERLY INDEPENDENT GUIDE TO DISTILLED SPIRITS, BEERS AND WINES

Tesseron Trésor  
Grande Champagne Cognac  
(France; Virtus LLC,  
Pleasantville, NY)  
40% abv.

1,000 bottles per year for the world. Deep mahogany/tawny port brown color; owns a slight haziness. Oh my, the ambrosial presence of vine and orchard fruit (white grape, pear, yellow apple) is startling in its succulence and conviction in the initial inhalations; second passes encounter heftier elements of spice (allspice, cinnamon, clove), caramelized sugar, crème brûlée, toasted honey wheat bread, sautéed mushrooms; a superlative bouquet that's long on fruitiness and earthiness. Entry mirrors the bouquet, especially in the earthy aspect that's clearly rancio-driven as flavors of pine/cedar, honey, mushroom pâté are made piquant by the baking spices; midpalate is gloriously lush but defined as narrowly focused tastes of



baking spice, dried and baked fruits, and gently sweet pipe tobacco drive the flavor profile forward into a languid, lavish aftertaste that can only be described as sublime.

*Spirit Journal December 2015:*

★★★★★/Highest Recommendation



Tesseron Extrême  
Grande Champagne Cognac  
(France; Virtus LLC,  
Pleasantville, NY)  
40% abv.

Only 300 bottles produced annually for the world. Bright burnt sienna/bronze color; impeccable clarity. This aroma after the pour is diametrically opposed to that of the Trésor, in that, while not a bit fruity at first it leans more to tobacco, sea salt, chalky soil, minerals, slate; later inhalations detect an undercurrent of white grape preserves, apple butter, almond paste, nougat that fly under the radar as the damp earth/wet soil aromas dominate deep into the bouquet phase. Entry is oaky/resiny, earthy/mushroom-like,



vanilla bean-like, toasted marshmallowy, meaty, with underpinning flavors of tomato paste, bacon fat; midpalate echoes the entire entry stage experience, adding succulent flavors of pear or apple tart, cigar tobacco, and dark caramel/fudge. Finishes fathomlessly long and deep, bittersweet, spicy, luxuriously mature and integrated.

*Spirit Journal December 2015:*

★★★★★/Highest Recommendation