

CHÂTEAU  
PONTEL-CANET  
GRAND CRU CLASSEÉ EN 1855



Millésime —  
2020

— Joanna Margan

Chaque année, le Château Pontet-Canet  
invite un photographe à capturer *le nouveau millésime.*

*Joanna Margan* nous fait découvrir ce cru 2020.

*Each year, the Château Pontet-Canet invites  
a photographer to capture the new vintage.*

*Joanna Margan will make us discover the 2020.*



PONTEIGANET













Assemblage / Blend

60% Cabernet Sauvignon

32% Merlot

4% Cabernet Franc

4% Petit Verdot

---

Elevage / Ageing

50% barriques neuves

*new oak barrels*

35% amphores en béton

*concrete amphoras*

15% barriques d'un vin

*one year old barrels*

## *Millésime*

Après un hiver particulièrement doux, la saison viticole a commencé avec des mois de mars et d'avril remarquablement chauds (+ 2.25°C en moyenne), qui ont permis un débourrage avancé et franc de la vigne dès le 21 mars : Bonne nouvelle, le millésime sera précoce !

Tout fut donc presque parfait jusqu'aux premières précipitations que nous avons reçues dès fin avril, plus particulièrement lors du week-end du 8 mai, où 80 mm d'eau sont tombés en quelques heures. Puis, nos Cabernets ont profité de trois semaines de beau temps pour fleurir rapidement. Avec la nouvelle lune du 23 mai, tout se précipita : le temps changea et la pluie tomba abondamment jusqu'au 20 juin. Nous ne souhaitions pas revivre le spectre du millésime 2018 où le mildiou avait férolement attaqué notre vignoble. Ayant appris des millésimes passés, nous avons accompagné nos vignes dans leur lutte contre le champignon avec force, mobilisation et innovation. Les tisanes de prêle, les décoctions d'osier et de bourdaine cueillis sur le domaine, ont été appliquées au jour le jour par nos vignerons et ont permis de renforcer les défenses des vignes pendant toute cette période critique. Le verdict tomba avec la véraison qui s'initia dès mi-juillet : les pertes furent très faibles et la vendange sauvée ! 2020 n'allait pas nous laisser tranquilles pour autant.

Un important "coup de chaud" au début du mois d'août suivi par de violents orages pluvieux (85 mm) ont fait gonfler les baies et fragilisé les pellicules. L'arrêt précoce du travail du sol conjugué au non-rognage de nos vignes permirent aux adventices et aux feuilles d'évaporer ce surplus d'eau et aux baies de retrouver une taille normale. Nous le savions dès le début de la saison et les dates de vendanges n'auront fait que le confirmer : le millésime 2020 se caractérisa par une grande précocité. Les vendanges ont débuté sous un beau soleil le 14 septembre avec nos Merlots, suivis le 21, de nos Cabernets Francs puis de nos Cabernets Sauvignons. Nos Petits Verdots furent ramassés le 25 septembre et la vendange s'acheva avec nos derniers Cabernets le 30 du même mois. Au chai, grâce à notre système de tri et d'égrappage manuel mis en place depuis 2017, nous avons pu sélectionner les raisins avec minutie. La qualité des fruits ramassés nous a permis une vinification très peu interventionniste : nous avons laissé "infuser" nos raisins tout en les accompagnant de quelques pigeages manuels. 2020 aura été un millésime de challenge, relevé brillamment par notre nouveau directeur technique Mathieu Bessonnet. Grâce à notre approche biodynamique, les pratiques culturales et œnologiques mises en place ainsi que la mobilisation des équipes, ce nouveau millésime de Pontet-Canet est, une fois de plus, le plus fidèle reflet de son terroir.

## *Vintage*

*After an especially mild winter, the 2020 growing season began with a very warm March and April (2.25°C warmer than average), which brought about an early bud-break in the vines on 21<sup>st</sup> March and with it the happy prospect of an early harvest! The vine cycle thus got off to an almost perfect start. However, the first period of wet weather, which came at the end of April and particularly during the weekend of 8<sup>th</sup> May, brought 80mm (3.15 inches) of rain in the space of a few hours. Our Cabernet vines then enjoyed 3 weeks of fine, sunny weather during which they flowered quickly. With the new moon on 23<sup>rd</sup> May, conditions quickly changed: rain fell heavily until 20<sup>th</sup> June. We had no wish to relive what we experienced in the 2018 vintage, when our vines were subject to a severe attack of downy mildew. Having learnt from previous vintages, we made sure that we were well equipped to fight off the fungus with purpose, cohesive teamwork and innovation. We prepared horsetail tea sprays together with decoctions of willow and buckthorn that we had picked from the fields at the estate. These were applied on a daily basis by our vineyard team and enabled the vines to build up their defences throughout this critical period. The results were to be seen in mid-July at the time of the veraison: very little of the crop was lost to disease, and the vintage was spared! 2020 was never going to be a smooth, stress-free vintage, though. Boiling-hot weather at the beginning of August was followed by violent rainstorms (85mm/3.35 inches), which swelled the grapes and weakened the skins.*

*By halting soil ploughing earlier than usual and not trimming the vine shoots, the leaves and weeds were able to evaporate this surplus water, and this allowed the berries to regain their normal size. We knew right from the start of the season that this 2020 vintage would be a very early one, and the harvesting dates soon confirmed it. Picking began in fine, sunny weather on 14th September with the Merlot, followed by the Cabernet Franc on the 21st and then the Cabernet Sauvignon. Our Petit Verdot was brought in on 25th September, and the harvest was completed with the last of our Cabernet on the 30th of the same month. In the cellars, with the aid of our sorting and manual de-stemming system that we introduced back in 2017, we were able to select the finest grapes. With the high quality of the fruit harvested, very little intervention was required in the vinification process. We simply allowed our grapes to “infuse” while from time to time plunging the cap of skins by hand into the must. 2020 proved to be a year of challenges, which our new technical director, Mathieu Bessonnet, rose to in brilliant fashion. Thanks to our biodynamic approach, and the vine-growing and wine-making practices that have been established, together with the sterling efforts of all the teams, this new Pontet-Canet vintage is once again a faithful reflection of its terroir.*

## Compost Maria Thun

Vivifie les sols (bouse de vache, coquilles d'œuf, basalte).

*Invigorates the soils (cow manure, egg shells, basalt).*

500

Préparation biodynamique  
(cornes remplies de bouse de vache).  
Renforce le lien de la vigne avec la terre.

501

Préparation biodynamique  
(cornes remplies de silice).  
Aide la vigne à aller vers la lumière.

Décoctions et tisanes  
Élaborées à base de prêle, de bourdaine et d'osier cueillis sur le domaine.  
Aide la plante à résister au mildiou.

500

*Biodynamic preparation (horn manure).*  
*Bud break Enhances the relationship between vine and soil.*

501

*Floraison Biodynamic preparation (horn silica).*  
*Flowering Helps the plant to reach for more light.*

*Decoctions and herbal teas made from horsetail, buckthorn and wicker picked on the property.*  
*Véraison Veraison Helps the plant to resist against downy mildew.*

14/09/2020

Vendanges  
*Harvest*



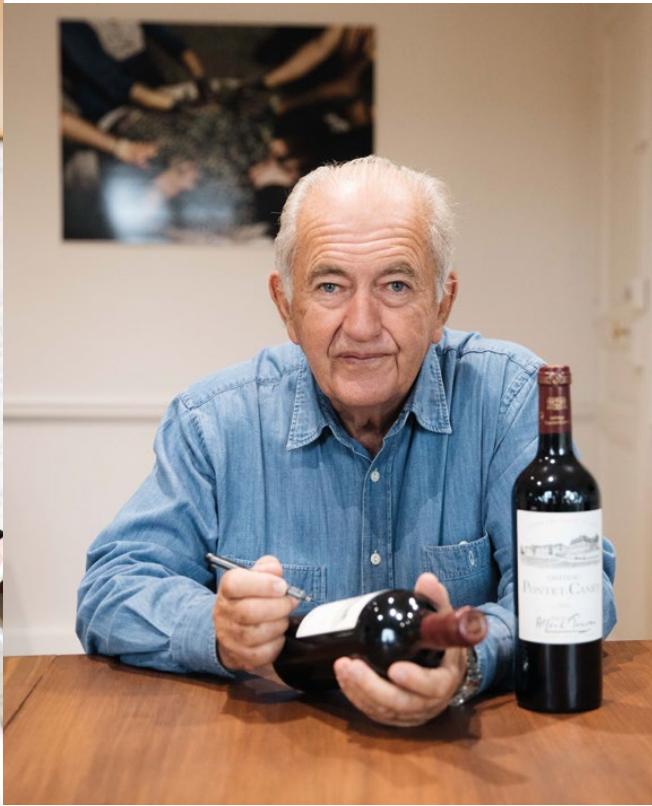














Arrivée au Château Pontet-Canet le 14 septembre 2020,  
Joanna Margan, photographe franco-irlandaise,  
aura passé plusieurs jours en immersion totale à la propriété  
pour nous donner son interprétation.

*Having arrived at Château Pontet-Canet on 14th September 2020,  
Joanna Margan, a Franco-Irish photographer, spent several days  
totally immersed in the atmosphere of the estate in order to  
offer us her personal interpretation of the harvest.*