



Château Pontet-Canet

5e Cru Classé, Pauillac AOC, (Biodynamisch) (Biodynamisch) (Biodynamisch) (Biodynamisch)

«Very impressive», James Suckling

Beschreibung:

Pontet-Canet. La propriété d'Alfred Tesseron est le premier château renommé à être passé à la biodynamie et à avoir obtenu la certification au cours de cette dernière décennie. Une sélection rigoureuse, associée à une méthode de vinification traditionnelle, donnent naissance à des vins denses au long potentiel de garde.

Degustationsnotiz:

Pourpre profond, saturé au centre, grenat sur le disque. Le nez sur la retenue, aux nuances légèrement minérales et de goudron, révèle des parfums de prunes bien mûres et de truffes, rappelant un Ripasso. Il montre son terroir plutôt que son fruit. Le palais charnu, à l'extrait un peu tendre met aussi l'accent sur des arômes profonds. C'est un Pontet-Canet très baroque avec beaucoup de substance, une belle charpente et un grand potentiel. Il ne se donne par contre pas facilement (comme d'autres vins bio) et n'est pas simple à déguster. Je tendrais à penser que sa force brute prendra finalement peut-être le pas sur sa classe générale, mais je dois également reconnaître que j'ai trop peu d'expérience avec les vins bio et que j'arrive là aux limites de mes compétences de dégustateur. A l'instar de mon ressenti avec le Palmer 2014 (produit également en biodynamie), ce Pontet-Canet m'a lui aussi quelque peu déconcerté.

Accompagne idéalement:

Délicieux avec les viandes braisées, l'entrecôte, le rumsteack, les truffes noires et la côte de bœuf, il accompagnera également très bien le gigot d'agneau, le confit de canard ou les fromages à pâte dure.

Servierempfehlung:

Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.

Pays d'origine: France

Sous-région: Pau

Produzent: Pauillac AOC

Elevage: 18 Mois en Barrique

Viticulture: Biodynamique. Certification bio: FR-BIO-01

Vol. alcool: 13.5%

A boire: jusqu'en 2044

Cépage(s): 62% Cabernet Sauvignon, 32% Merlot, 4% Cabernet Franc, 2% Petit Verdot

Artikelnummer: 0473414

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Château Pontet-Canet

5e Cru Classé
Pauillac AOC

Herkunft: France
Notation: James Suckling 98/100, Antonio Galloni 95+/100, Jeb Dunnuck 96/100, René Gabriel 18/20, Wine Spectator 93/100
Cépage(s): 62% Cabernet Sauvignon, 32% Merlot, 4% Cabernet Franc, 2% Petit Verdot
A boire: jusqu'en 2044
Weinbau: Biodynamique. Certification bio: FR-BIO-01
Elevage: 18 Mois en Barrique
Vol. alcool: 13.5%
Servier: Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.