

Château Pontet Canet MAGNUM – G.C.C. | Pauillac | BIO Frankrijk (PAUILLAC) – 2020

Domein

Ch. Pontet Canet

Dit domein is 80 ha groot en gelegen in Pauillac. In 1855, het moment dat de classificatie werd vastgesteld, beleefde het château minder glorieuze tijden, en zo werd het niet meer dan een 5e cru. Na een betere tijd in de tweede helft van de 19e eeuw is Pontet-Canet vervolgens afgegleden in een diep, heel diep dal. Het heeft de Tesserons, de huidige eigenaars, decennia gekost, maar de ruïne die ze aantreffen hebben ze weten te herstellen. De wijn wordt nu al algemeen aanschouwd als één van de beste binnen de appellatie De Pontet-Canets die nu in primeur worden aangeboden zijn binnen enkele dagen, en soms enkele uren, uitverkocht. Sinds de jaargang 2003 worden er geen pesticiden meer gebruikt in de wijngaard en wordt er geploegd in plaats van gespoten. Het was het eerste domein dat sinds de jaren 2010 biodynamisch gecertificeerd is (een uitzondering in de traditionele Bordeaux-regio!). Het ploegen wordt uitgevoerd met een paard. Het voordeel is dat de aarde minder hard wordt aangedrukt in vergelijking met een tractor, en zo de biodiversiteit in de ondergrond vergroot wordt.

Vinificatie

De oogst vond plaats tussen 14 en 30 september 2020. De druiven zelf zijn afkomstig van gemiddeld 50 jaar oude druivenstokken die handmatig geplukt worden. Traditionele vinificatie met strenge selectie in de wijngaard en op het domein, alcoholische fermentatie met inheemse gisten en een zachte inwekingsperiode van een 4-tal weken met juist afgewogen extractietechnieken. Gevarieerde opvoeding om de complexiteit van deze topwijn te verhogen: 50% in (nieuwe) eikenhouten vaten, 35% in amforen en de resterende 15% op eikenhouten vaten van reeds 1 jaar oud. De totale duurtijd van deze vatrijping neemt 16 - 18 maanden in beslag.

Jaar specifieke information

2009: uitzonderlijk goed jaar!

Smaak

Zuivere, diepe robijnrode kleur. De uitbundige neus opent met aromas van zwarte bessen, pioenrozen en zoethout. Genereus en vol in aanzet, gevolgd door een gulzig en romig middenpalet. De aciditeit en tannine versmelten harmonieus en liften deze wijn naar een hoger niveau. De uitbundige en lange afdronk wordt gedomineerd door rook, zwart fruit en zelfs verfrissende muntsmaken.

Gerechten

Lamscarré - geroosterd | Grillades

Algemene info

Type: Rode wijn

Druivenrassen: Cabernet Sauvignon (60%), Merlot (32%), Petit Verdot (4%)

Teeltwijze: Biodynamisch

Te bewaren (jaren): + 7-10

Serveertemperatuur: 16-18 °C

Smaakprofiel: Complex structuur tanninerijk

