



Wijnfiche

Château Pontet Canet – G.C.C. | Pauillac Frankrijk (PAUILLAC) – 2015

Domaine

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.

Vinification

De plukkers verzamelen de druiventrossen in kleine bakjes, waardoor de druiven niet gekneusd worden. Dan worden ze een eerste keer gesorteerd, onsteelt en opnieuw gesorteerd via een vibrerende tafel voor een laatste check, waardoor enkel de perfecte druiven overblijven. In navolging met het biodynamische karakter van de wijngaard willen ze ook bij de vinificatie hetzelfde respect tonen voor de natuur door gebruik te maken van spontane gisting en minimale interventie. De maceratie van de druiven duurt gemiddeld 4 weken.

Dégustation

Deze wijn heeft een diepe purpere kleur. In de neus vinden we veel rode vruchten, cacao en gerookte impressies terug. In de mond vinden we een complexe, overweldigende aanzet. Het is een diepe wijn, met veel onderbouwde tannines en genoeg ruggengraad om enkele decennia te vergeten in je kelder en dan een hemels moment te beleven.

Mets adaptées

Viande - grillades, Viande - grillée, Côtelette d'agneau, Gigot d'agneau, Steak - agneau

Caractéristiques

Type: Vin rouge

Cépage: Cabernet Franc (4%), Merlot (30%), Cabernet Sauvignon (65%), Petit Verdot (1%)

Viticulture: Biodynamisch

Stocker (années): "> 10"

Servir à: 17-18°

