

**Château Pontet Canet – G.C.C.
Pauillac
Frankrijk (PAUILLAC) – 2010**

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. De laatste jaren staan zelfs in het teken van een transitie naar biodynamisch werken, en dat blijft een opvallende stap in het toch vrij traditionele Bordeaux. Het ploegen gebeurt nu weer met het paard, want een paard drukt de aarde minder hard aan dan een traktor, en zorgt zo voor meer lucht en leven in de ondergrond. De wijngaarden bestaan voor 60% Cabernet Sauvignon, 33% Merlot, 5% cabernet Franc, 2% Petit Verdot. Jaarlijks produceert men hier 300 000 flessen.

Vinificatie

De plukkers verzamelen de druiventrossen in kleine bakjes, waardoor de druiven niet gekneusd worden. Dan worden ze een eerste keer gesorteerd, ontsteelt 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.

Jaar specifieke informatie

2010: 100/100

Smaak

Zonder twijfel een van de beste wijnen geproduceerd in 2010. De neus is overweldigend met florale toetsen (violet) en zwart fruit (braam) en cassis aangevuld met fijne houtschilfers. Een krachtige aanzet in de mond, opnieuw met veel fruit alsook koffie, cacao en stevige tannines. Een schoolvoorbeeld van top-Pauillac.

Gerechten

Vlees - grillades | Vlees - gegrild | Lamskoteletjes | Lamsbout | Lamsteak

Algemene info

Type: Rode wijn

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

Teeltwijze: Biodynamisch

Te bewaren (jaren): > 10

Serveertemperatuur: 17°C

