

CHÂTEAU
PONTET-CANET

GRAND CRU CLASSÉ EN 1855



MILLÉSIME 2024

UN CHOIX HEUREUX

PRINTEMPS

Après un hiver particulièrement humide et doux, la saison a débuté rapidement dans des conditions idéales. Les sols, saturés en eau, offraient un environnement parfait pour la vigne.

Le débourrement a été d'une précocité remarquable. Avec les pluies abondantes de début avril, les premières contaminations de mildiou sont rapidement apparues.

En raison d'un printemps pluvieux, **vigilance et réactivité extrême** ont été indispensables pour endiguer le pathogène. Les températures, plus fraîches que la normale, ont ralenti la croissance de la vigne. Le retour d'un temps sec le 22 mai nous a offert une période de répit.

La floraison s'est déroulée sous des conditions favorables, mais les orages de la mi-juin ont relancé la lutte contre le mildiou, mettant une nouvelle fois le vignoble et les équipes à l'épreuve.

Heureusement, grâce à un travail rigoureux et à une gestion maîtrisée des vigueurs et enherbements, **les pertes en raisins sont restées minimales.**

ÉTÉ

L'été fut marqué par une **sécheresse bénéfique**, un bel atout pour la qualité des vins. La véraison a débuté sous un climat sec, avec des températures en accord avec les normales décennales. Dans ces conditions sèches et de saison, un stress hydrique s'est progressivement installé, entraînant **la destruction des arômes herbacés et la synthèse d'arômes fruités.**

VENDANGES

Fin août, un ciel instable s'est réinstallé et a persisté jusqu'à la fin des vendanges.

Nous avons fait **un choix heureux** : la prise de risque pour récolter des raisins mûrs a payé. La patience a guidé chacun de nos gestes, privilégiant l'observation et l'écoute du vignoble.

Nous avons pris le temps **d'attendre la maturité optimale**, donnant ainsi à ce millésime toutes ses chances de devenir un beau « Grand Vin ».

06/04

DÉBOURREMENT

06/06

FLORAISON

16/08

VÉRAISON

26/09 - 11/10

VENDANGES

ASSEMBLAGE

52 % Cabernet Sauvignon
43 % Merlot
4 % Petit verdot
1 % Cabernet Franc

ELEVAGE

50 % barriques neuves
15 % barriques d'un vin
35 % amphores béton

CHÂTEAU
PONTET-CANET

GRAND CRU CLASSÉ EN 1855



VINTAGE 2024 A HAPPY CHOICE

SPRING

After an exceptionally wet and mild winter, the season began under ideal conditions. The water-saturated soils provided a perfect environment for the vines.

Budburst was unusually early. With the heavy rain in early April, the first mildew contaminations quickly appeared. Due to a particularly wet spring, **extreme vigilance and reactivity** were the key to contain the pathogen. Cooler-than-usual temperatures slowed vine growth. The return of dry weather on May 22 provided a period of relief. Flowering took place under favorable conditions, but thunderstorms in mid-June reignited the battle against mildew, testing the vineyard and the teams once again. Fortunately, thanks to meticulous work and controlled management of vine vigor, and cover crops, **grape losses remained minimal**.

SUMMER

The summer was marked by a **beneficial drought**, which is always a great asset for wine quality. Veraison began under dry conditions, with temperatures in line with the decade's averages. In this seasonal dryness, water stress gradually set in, leading to **the destruction of herbaceous aromas and the synthesis of fruity aromas**.

HARVEST

At the end of August, an unstable sky reappeared and persisted until the end of the harvest. We made a **happy choice** : risk-taking to harvest ripe grapes has paid off. Patience guided our every move, giving priority to observing and listening to the vineyard. We took the time **to wait for optimal ripeness**, giving this vintage every chance to become a beautiful « Grand Vin ».

06/04

BUDBURST

06/06

FLOWERING

16/08

VERAISON

26/09 - 11/10

HARVEST

BLEND

52 % Cabernet Sauvignon
43 % Merlot
4 % Petit verdot
1 % Cabernet Franc

AGING

50 % new barrels
15 % one year old barrels
35 % concrete amphoraes