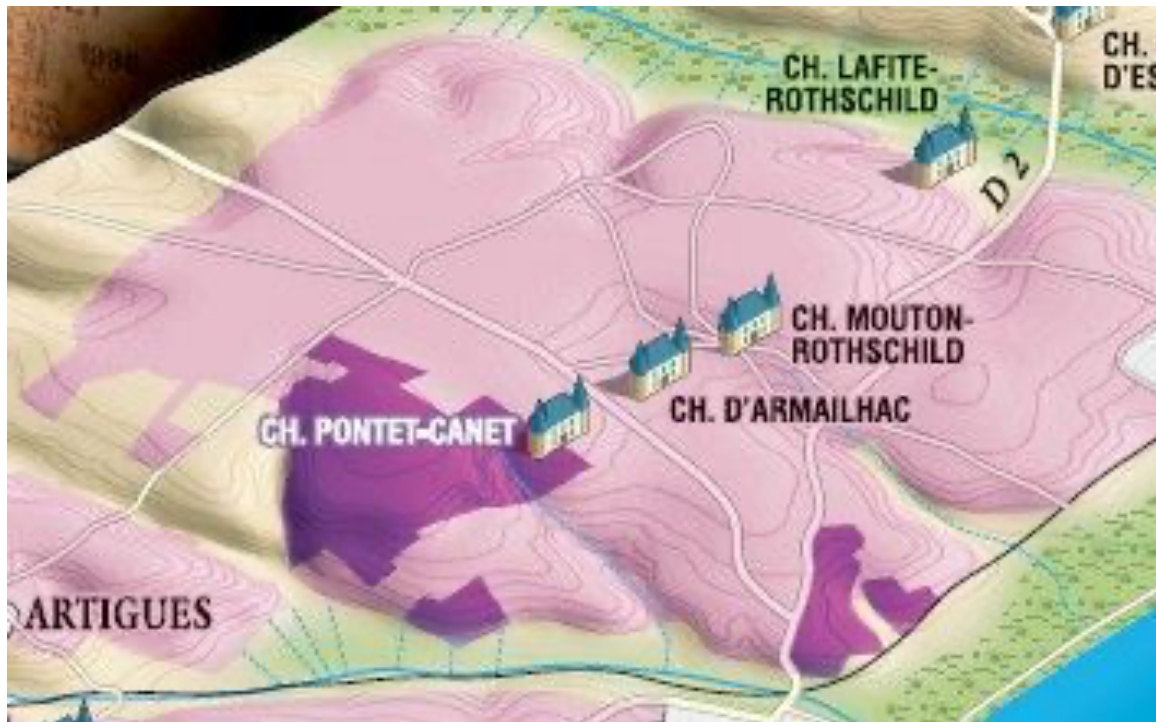


Pontet Canet

Terroir



Actuellement: 81 hectares.

Difficile de trouver des infos sur le terroir. On n'est pas en Bourgogne! A noter que Pontet Canet n'a pas collaboré avec un célèbre critique italien quand celui-ci a cartographié l'appellation Pauillac. Donc cela n'aide pas.

Mais en gros, Pontet Canet est voisin du Château d'Armailhac et se trouve sur le même plateau que Mouton Rothschild. Vers la rivière ce sont les merlots.

Description par Cave SA: "La meilleure croupe du domaine ressemble fort à celle de Mouton : graves moyennes très chaudes mais, selon le professeur Enjalbert, le sous-sol plus riche, marneux et calcaire (type St-Estèphe) expliquerait la finesse un peu moins grande du bouquet."

800'000 pieds de vignes sur une centaine de parcelle. Âge moyen: 50 ans

Généralement seulement 1 mètre entre les rangs!

Cabernet Sauvignon 65 % / Merlot 30 % / Cabernet Franc 3 % / Petit Verdot 2 %

Histoire

Naissance du domaine 1781

Jean-François de Pontet, Grand Écuyer de Louis XV, achète des vignes et une propriété au lieu-dit Canet.

5ème grand cru classé en 1855.

Henri Herman CRUSE achète la propriété en 1865. Fils de pasteur d'origine germano-danoise. A l'origine d'une dynastie bordelaise. "*Secouez un buisson, dit-on à Bordeaux, il en tombera toujours un Cruse*". On compte apparemment plus de 1200 descendants...

A l'époque le vin n'est pas mis en bouteille au château. Il part dans les chais de Cruse ou d'autres négociants à l'étranger. On trouve ainsi par exemple des bouteilles de Pontet Canet 1961 portant une étiquette « mis en bouteille à Copenhague ».

Une dynastie qui a aussi ses heures sombres avec le « scandale des vins de Bordeaux ». 1973-1974. Dans le collimateur des inspecteurs des fraudes, des vins commercialisés sous l'étiquette « Bordeaux » mais arrangés avec des jus provenant du sud de la France ou d'Algérie. Dix-huit personnes dans le milieu des négociants doivent répondre en correctionnelle du « scandale des vins de Bordeaux ». Dont la maison Cruse, fils & frères.

« *Des journalistes qui enquêtent découvrent que la manipulation du vin par sucrage excessif, coupages divers, coloration à l'oenocyanine — un colorant extrait du raisin — se pratique fréquemment. Des négociants avouent : « On trafique tous. » » (Le Nouvel-Observateur)*

"Deux cent mille ou trois cent mille hectolitres de vin du Languedoc arrivent à Bordeaux chaque année. Ils passent bien quelque part !" Pierre Bert, le négociant au coeur du scandale.

Pierre Bert, qui reconnut devant le tribunal avoir altéré les vins, fut condamné à la peine la plus sévère - un an de prison. Il n'exprima aucun regret, affirmant même que ses mélanges étaient très similaires au goût de Bordeaux : « *Pendant tout le temps de la fraude, je n'ai jamais reçu de plainte d'un client sur la qualité !* ».

« *Lionel Cruse et son collègue directeur, son cousin Yvan, furent condamnés à*

un an de prison avec sursis, à une amende et à trois ans de probation. Mais leur seul aveu fut de ne pas avoir goûté assez soigneusement le vin fourni par Bert. »

Les effets les plus notables du scandale furent sans doute la mise en œuvre d'une réglementation plus stricte et l'importance supplémentaire accordée à l'expression « mis en bouteille au château », synonyme d'implication minimale d'intermédiaires.

Le scandale provoque une chute des ventes de bordeaux.

La maison Cruse est forcée de vendre Pontet Canet et c'est Guy Tesson, viticulteur et négociant en Cognac, qui est l'heureux acquéreur en 1975.

1976 - jugement de Paris. 9 experts français se tirent, sans le savoir, une balle dans le pied en classant à l'aveugle des vins californiens devant des bourgognes blancs et bordeaux rouges.

De façon générale les années 1970 sont des années "noires" pour Bordeaux. Augmentation du chômage, choc pétrolier et, dans le vignoble, des millésimes à la météo difficile (à l'exception relative de 1975).

Heureusement pour les affaires, en 1984 Robert Parker commence à distribuer des notes stratosphériques au millésime 1982, à contre-courant des négociants et de la quasi-totalité des critiques (sauf Michel Bettane), critiques qui étaient d'ailleurs généralement payés par les négociants. La suite de l'histoire est connue.

A Pontet-Canet, Guy Tesson engage Jean-Michel Comme, responsable à la vigne, en 1989.

En 1994, Guy Tesson passe les commandes à son fils, Alfred Tesson.

Jean-Michel Comme prend en charge la vinification dès 1999. Avec Alfred Tesson, ils expérimentent la biodynamie à partir de 2004 (certifié en 2010).

D'abord appliquée sur 14 hectares de merlot en 2004, la biodynamie a gagné l'ensemble du domaine dès 2005.

Dès 2004, nouvelle bouteille. La bouteille est une « renaissance » de chez Saint-Gobain. Elle pèse 800 g et a la teinte "tradiver". Lorsqu'elle est vide, elle semble encore pleine...

Quelques caractéristiques marquantes

Les chevaux (dès 2008).

« Quarante ans d'utilisation de tracteurs enjambeurs ont tassé la terre sur 50 centimètres. Il n'y a plus d'air et plus de microbes. En supprimant la cause, on pense décompacter, mais cela ne se fera que sur des années. De toute façon, un vignoble se gère à long terme. A fortiori, un grand cru classé. » Jean-Michel Comme

3 chevaux au début.

Actuellement 6 traits Bretons et 2 percherons participent aux divers travaux de labourage, de désherbage, de pulvérisation et tout naturellement aux vendanges. Ils interviennent sur la moitié du domaine à raison d'environ trois heures par jour, un peu plus en période de vendange.



Des vignes non rognées (ou non écimées) et non effeuillées (dès le début des années 2000) :



Jean-Michel Comme :

"L'avantage du non-rognage est de pouvoir laisser la possibilité au pied de vigne de faire son cycle naturel. Ce n'est pas le cas quand on coupe la vigne car on induit à chaque fois une nouvelle pousse.

Avec le non-rognage, la vigne fait d'abord des feuilles au printemps, puis quand elle le décide, elle arrête de pousser et s'occupe de ses raisins. Cela paraît donc logique et simple de ne pas la couper. Mais la longueur de sa pousse est parfois incompatible avec le plan de palissage, le passage des engins ou une bonne aération de grappes. Au-delà d'un certain niveau de vigueur, le non-rognage n'est plus possible car il devient impossible de gérer la quantité de végétation. Si la vigueur est trop faible, le non-rognage est très facile, mais...il n'y a plus assez de raisin pour payer les charges !

(...)

Après des essais de rognages tardifs, j'ai souhaité aller plus loin en supprimant complètement le rognage. J'ai donc cherché un moyen de gérer la pousse des branches pour permettre le passage des engins dans les rangs, la bonne aération des grappes,...

J'ai trouvé la technique des ponts (pour laquelle j'ai pu constater a posteriori qu'elle existait déjà). On prend des branches d'une main, d'autres branches de l'autre et on les entrecroise. Puis on va aux branches suivantes.

En cas de vigueur normale, pas de problème c'est simplement une question de temps (10 personnes pendant une journée pour 1 ha de vignes à 1m). Mais si la vigueur est trop forte, alors les vignes n'arrêtent que très tardivement de pousser. On atteint alors le stade « forêt vierge » !

Le non-rognage nous permet aussi d'accéder au non-éfeuillage. C'est une question toute simple de physiologie végétale. Sans rognage, les entre-cœurs ne se développent pas. Il n'y a donc pas besoin de les enlever. »

Par ailleurs, les vendanges en vert ont disparu à la fin des années 1990.

Pour le reste sur les aspects techniques:

Vendange en petites caquettes de 7 kg. En gros, les grappes restent côte à côte et ne se tassent pas.

Vinification respectant la gravité.

Tri manuel.

Eraflage à 100%.

Nouveau contrôle des raisins.

Pas de levures exogènes.

Cuves: cuvier bois historique du XIX + cuvier béton dès 2005 + cuvier amphore dès 2017 (les amphores représentent 35%).

Remontages afin d'homogénéiser les cuves et apporter de l'oxygène aux levures. Ils ont été supprimés avec l'arrivée des amphores.

Pigeage : quelques pigeages manuels, légers. Le seul but est de mouiller le marc.

Contrôle manuel et continu de la température, jour et nuit.

Après fermentation, le vin est écoulé en barrique.

Fermentation malolactique en barrique.

Puis 18 mois d'élevage avec un soutirage tous les 5-6 mois.

Environ 50% de bois neuf. Depuis quelques millésimes (pas ceux qu'on boit ce soir) 35% est élevé en amphores et le bois neuf a été réduit.

Verticale

Dans la dégustation de ce jour nous aurons donc d'abord à titre de clin d'œil au jubilaire le millésime 1961 représentatif des années Cruse, puis le millésime 1995 représentatif de l'ère Alfred Tesseron dans l'approche traditionnelle ou conventionnelle qui prévalait dans les années 1990, puis une série de 6 millésimes qui sont les premiers de l'ère 100% biodynamique de Pontet Canet sous l'égide d'Alfred Tesseron et Jean-Michel Comme, soit 2005 à 2010.

Nous buvons d'abord les vins les moins tanniques.

Ordre de dégustation :

1^{ère} série : 1961

2^e série : 1995

3^e série : 2006 et 2007

4^e série : 2005 et 2008

5^e série : 2009 et 2010

1961

Commentaire général sur le millésime (Hachette vins) :

Le début du printemps fut très sec et le débourrement (émergence des bourgeons) généreux et précoce. Mais ensuite les choses prirent un tournant inquiétant: en Bordelais, le gel frappa à plusieurs reprises en mars, avant qu'une nouvelle vague de froid et d'humidité ne vînt gâcher les derniers jours précédant la floraison. Pourtant, 1961 est parfois évoqué comme le millésime du siècle, à Bordeaux.

Le gel et la coulure eurent pour effet de pratiquer une « taille naturelle » des plus drastiques. De telles conditions auraient dû laisser le souvenir d'une année médiocre. Il n'en fut rien, et c'est au contraire à des images de chaleur qu'est associé 1961. Aussi chauds que secs, les mois de juillet et d'août assurèrent en effet d'excellentes conditions de maturation aux raisins rescapés.

Le beau temps s'étant prolongé en septembre, ce fut sous un soleil radieux que se déroulèrent les vendanges. Celles-ci purent être d'autant plus soignées que la récolte était peu abondante. Tout annonçait donc un très grand millésime, à une condition toutefois : ne pas attendre, pour ramasser les grappes, une pluie miraculeuse qui serait venue gonfler les raisins et augmenter le volume de la vendange ; l'attente aurait été vaine d'ailleurs, car le miracle ne s'est pas produit.

A rapprocher des **mythiques 1928 et 1945**

Vu ce qui a été découvert en 1973-1974, on peut évidemment se demander si nous buvons ici un vin qui est à 100% du Pontet Canet!

1995

On goûte donc le deuxième millésime de l'ère Alfred Tesseron, 10 ans avant le passage en biodynamie.

« Dans le 95, le merlot est très représenté (pourcentage plus élevé que dans le vignoble). (...) 95 était un millésime sec ». La philosophie de vinification était plus agressive en 95 qu'en 99. Ce millésime (99) est le premier pour lequel j'avais la charge de la vinification après 10 ans de gestion du vignoble. 99 est donc selon moi le premier d'une nouvelle génération de vins de Pontet-Canet. »

Jean-Michel Comme

"on était aux environs du rendement d'appellation dans les années 90, soit à peu près 55hl/ha. Maintenant, on est plutôt vers 35..." Jean-Michel Comme

2005

26 septembre au 10 octobre

70 % Cabernet Sauvignon - 25 % Merlot
3 % Cabernet Franc - 2 % Petit Verdot

Commentaire du Château sur son site internet :

Le millésime 2005 restera avant tout celui de la grande sécheresse. La floraison est intervenue fin mai. Cette année, le suivi des degrés potentiels était tout simplement anecdotique puisque les concentrations en sucres sont à faire figurer dans les annales de la viticulture bordelaise. Par contre, les moûts étaient dotés de très bonnes acidités malgré des degrés élevés.

Les vendanges ont débuté le 26 septembre pour les Merlots avec une seule équipe de vendangeurs pour pouvoir suivre l'évolution de la parfaite maturité des différents terroirs.

La récolte des Cabernets a commencé le 3 octobre avec les 160 vendangeurs extérieurs. Nous avons fini les vendanges le 10 octobre dans l'optimisme général.

Les nouvelles cuves en béton de petite taille ont été une aide très précieuse dans notre politique de sélection encore plus ambitieuse.

L'association " tanin d'anthologie - degré élevé - belle acidité " constitue sûrement la principale caractéristique du vin de 2005.

De ce fait, il y a peu de millésimes ayant eu de telles caractéristiques à Bordeaux aux cours des dernières décennies et même de tout le 20ème siècle.

Rares sont les millésimes qui peuvent supporter une telle comparaison.

1945 semble être un de ceux-là.

2006

Vendanges : du 19 septembre au 4 octobre

Assemblage : 62 % Cabernet Sauvignon - 33 % Merlot
3 % Cabernet Franc - 2 % Petit Verdot

Commentaire du Château sur son site internet :

Après une fin d'hiver pluvieuse, un temps sec et chaud s'est installé de façon durable sur la région. La floraison laissait entrevoir une récolte de précocité moyenne, aux environs du 20-25 septembre.

La véraison, débutée tôt, s'est ensuite étalée en raison du temps instable sur une partie du mois d'août.

Les conditions sèches et très chaudes sont ensuite revenues au début septembre, permettant tous les espoirs pour cette récolte presque mûre et portée avec passion depuis la dernière vendange. Mais, l'arrivée des orages le 10 septembre nous a amenés à fixer la date des vendanges un peu plus tôt que prévu c'est-à-dire le 19 pour les Merlots.

Puis, avec le retour du beau temps, il a été décidé de faire une pause dans la récolte et d'effeuiller l'intégralité de nos Cabernets.

Cette décision fut bonne et permit aux grappes de profiter de ces quelques jours du soleil pour parfaire leurs tanins.

2007

Vendanges : du 1er au 13 octobre

Assemblage : 70 % Cabernet Sauvignon - 25 % Merlot

4 % Cabernet Franc - 1 % Petit Verdot

Commentaire du Château sur son site internet :

Après un mois d'avril particulièrement chaud et sec, la pluie et le froid se sont installés pendant 4 mois. Ce temps a entraîné une floraison longue et a été très favorable aux maladies de la vigne. Notre mode de culture nous a sûrement plus exposés que d'autres au mildiou.

Il a fallu réagir et couper les grappes atteintes et celles qui n'avaient pas changé de couleur à la fin août.

Heureusement, le beau temps s'est installé en septembre et permit une bonne maturation.

Voilà pour le texte sur le site officiel. Jean-Michel Comme évoquait lui dans un forum internet ce millésime.

« (En 2007) on se morfondait au milieu des raisins détruits par le mildiou. (...) les stigmates de 2007 dans le vignoble ont disparu (même s'ils restent ancrés pour longtemps dans mon cœur). »

"A la mi-juillet, la situation était suffisamment compliquée pour que Monsieur Tesson le propriétaire suggère de revenir aux produits chimiques provisoirement. Ne pas l'accepter, aurait été pour moi assumer complètement la responsabilité de la situation à venir. J'ai accepté son choix. Cela a été très dur, pour moi, pour lui qui connaît les efforts faits depuis des années et aussi pour le personnel qui a bien mesuré à ce moment là la chance qu'il avait depuis plusieurs années d'évoluer dans un environnement protégé.

On a perdu notre certification bio, mais ce n'est pas très grave. On a utilisé 3 produits de synthèse (soit 2 semaines de parenthèse), puis dès que les conditions sont devenues plus visibles, on est revenus aux traitements bio jusqu'à la fin de la saison avec succès. »

"un traumatisme"

2008

Vendanges : du 1er au 17 octobre

Assemblage : 65 % Cabernet Sauvignon - 30 % Merlot

4 % Cabernet Franc - 1 % Petit Verdot

Commentaire du Château sur son site internet :

Après une saison culturale 2007 difficile, nous rêvions d'un peu plus de sérénité. Mais la nature en a décidé autrement en nous apportant quatre mois pluvieux et un déficit d'ensoleillement pendant l'été. Heureusement, une partie du mois de septembre fut particulièrement chaud et sec.

Grâce à l'utilisation de produits naturels et de plantes, nous avons pu contenir la pression des maladies mais aussi gagner en précision. Dans notre viticulture respectueuse, le pied de vigne est accompagné dans son développement avec douceur et harmonie.

Enfin, pour la première fois depuis plus de 40 ans, on a de nouveau entendu le pas des chevaux de trait pour une expérience destinée à supprimer le compactage des sols.

« Après avoir subi l'an dernier, les railleries de ceux qui se confortent dans la lutte chimique en disant que le « bio n'est pas possible à Bordeaux », il nous faut maintenant affronter une nouvelle critique.

En fait, ce n'est pas une critique mais une rumeur persistante qui se répand et qui dit que si on n'a pas eu de mildiou c'est grâce à des traitements chimiques.

La biodynamie ne serait donc qu'une façade de communication pour nous.

Aux amis sincères qui m'ont rapporté ces propos, j'ai montré mon attestation de contrôle Ecocert ; façon dérisoire de montrer qu'ils peuvent faire confiance à ce que je leur dis.

Une fois de plus, on doit se justifier.

Quelle sera la prochaine étape ? Peut-être de dire que j'avais quelques boîtes de fongicide cachées sous le manteau lors du contrôle.

Une chose est sûre, le bio et surtout la biodynamie ne sont pas des sujets anodins ; à Bordeaux moins qu'ailleurs. » Jean-Michel Comme

2009

Vendanges : du 28 septembre au 15 octobre

Assemblage : 65 % Cabernet Sauvignon - 30 % Merlot

4 % Cabernet Franc - 1 % Petit Verdot

Degré : 14° (pour la première fois – même 2003 et 2005 étaient à 13°)

Commentaire du Château sur son site internet :

Grâce aux ressources immenses et si peu exploitées qu'offre la nature, nous apprenons à comprendre le terroir, la vigne mais aussi les maladies et les ravageurs. Cela permet de donner à la plante la possibilité de résister aux agressions, naturellement, sans heurs et avec sérénité. Ce fut particulièrement utile en début de saison où des pluies fréquentes nous rappelaient les deux années précédentes.

Puis, avec l'arrivée de l'été, le soleil s'est installé durablement sur la région. Il a perduré jusqu'aux vendanges, amenant avec lui tous les espoirs pour le millésime en préparation.

Notre projet de traction animale a continué son développement. Celui-ci exige une réflexion profonde et une vision à long terme sincère. Les premiers résultats se font déjà sentir et vont au-delà de nos espérances car le sol rend très vite les gestes de respect qu'on lui témoigne.

Dans des conditions idéales, les vendanges ont débuté le 28 septembre et se sont poursuivies sous un grand et chaleureux soleil jusqu'au 15 octobre.

2010

Vendanges : du 29 septembre au 17 octobre

Assemblage : 65 % Cabernet Sauvignon - 30 % Merlot

4 % Cabernet Franc - 1 % Petit Verdot

Degré : 14.5°

Commentaire du Château sur son site internet :

A Bordeaux, chaque année est unique et ne ressemble vraiment à aucune autre.

Comme tout enfant, le vin a deux parents : un père-terroir et une mère-année. Il sera un peu des deux mais il devra surtout être lui-même. Le début de saison fut légèrement tardif. Puis, un temps instable pendant la floraison a favorisé la coulure, ce qui a réduit le nombre de fruits, particulièrement sur les vieilles parcelles de Merlot. Enfin, le soleil et la sécheresse ont dominé jusqu'aux vendanges, laissant présager un grand millésime. L'utilisation des chevaux de trait a connu une évolution significative. Nous sommes passés de 7 à 24 ha, dédiés à la traction animale sans aucune intervention du tracteur. Les vinifications, réduites chez nous à l'essentiel, ont rappelé qu'un grand vin se fait avant tout à la vigne.

Ce 2010, fruit de notre démarche de viticulture biologique et biodynamique, bénéficie de cette double certification ; un cas unique parmi les Grands Crus Classés du Médoc.

* * *