

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**

FLORAIISON

**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