

ASSEMBLAGE

BLEND

57% | CABERNET SAUVIGNON

35% | MERLOT

4% | CABERNET FRANC

4% | PETIT VERDOT

ÉLEVAGE

AGEING

50% | BARRIQUES NEUVES NEW OAK BARRELS

35% | AMPHORES EN BÉTON CONCRETE AMPHORAS

15% | BARRIQUES D'UN VIN ONE YEAR OLD BARRELS



2022, UN MILLÉSIME D'EXCEPTION

Une arrivée en majesté en dépit de conditions météorologiques extrêmes tout au long du cycle végétatif, marqué par un important déficit hydrique et de fortes vagues de chaleur. Les baies entrées en cuverie, incroyablement parfumées, ont versé dans l'oubli les doutes. 2022, un « ovni », assurément à classer parmi les excellents, voire les très grands millésimes de ces dernières décennies. Une cuvée hors normes, à tous points de vue.

Un millésime historiquement précoce. Après un début d'hiver relativement frais le mois de février fut particulièrement chaud (2°C au-dessus des normales saisonnières). Lors de la période de la taille, le mercure toujours élevé a entraîné un débourrement précoce ; les premières feuilles étant apparues dès le 21 mars. Comme l'an passé, une vague de froid était annoncée et, fait inédit, des températures négatives sont enregistrées sur notre plateau (-0.7°C le 4 avril au matin). Des dégâts légers et localisés.

Malgré les faibles précipitations hivernales, les températures élevées ainsi que le recours à nos tisanes de camomille et de valériane ont favorisé une rapide cicatrisation post-gelée. Certains pieds impactés ont alors retrouvé un même rythme de croissance que les autres.

Après un mois d'avril plus humide qu'à l'accoutumée, apparition des premières fleurs début mai ; une floraison rapide sous des conditions idéales, sèches et chaudes.

Changement de décor début juin avec le retour de plusieurs fronts pluvieux. Un orage violent s'est abattu la nuit du 2 au 3 juin avec 25mm de précipitations. Fort heureusement, nous n'avons eu à déplorer que d'infimes dégâts.



Les feux d'un soleil de canicule. De juillet à fin août, une insolation continue, gage de vins puissants, et des épisodes caniculaires répétés. Les taches éparses de mildiou, inhérentes à un mois de juin chaotique ont disparu rapidement. Les réserves en eau enfin reconstituées, la véraison s'est enclenchée. Premières baies colorées dès le 7 juillet mais les conditions extraordinairement sèches (1mm d'eau dans le mois) et surtout la forte vague de chaleur enregistrée du 9 au 18, ont contrarié la véraison dans certaines zones. La vigne a retenu son souffle. Photosynthèse ralentie et organismes mis à rude épreuve.

Adaptabilité et résistance au stress hydrique. Afin d'accompagner et de protéger nos vignes, nous avons utilisé nos tisanes préparées in situ (camomille matricaire) et nos argiles qui, tel un écran solaire, limitent l'évapotranspiration. Compte tenu de cette climatologie extrême, les entre-cœurs n'ont pas été supprimés afin de favoriser l'ombrage des grappes. L'impérieuse nécessité était de préserver l'acidité, garante de la fraîcheur aromatique. Scénario inchangé au mois d'août mais les quelques pluies opportunes du 12 au 17 août ont stimulé le métabolisme de la plante jusqu'aux vendanges.

Des vendanges à la carte. Grâce à un mois de septembre idéalement clément et sec (1mm de précipitations jusqu'à la fin des vendanges), nous avons pu attendre en sérénité la maturité

optimale des raisins, particulièrement la maturité phénolique et aromatique. Il fallait rester vigilants sur l'évolution des équilibres entre l'alcool qui montait et des peaux restées relativement dures. Le défi fut donc de ramasser des raisins à l'acidité préservée, aux degrés alcooliques maîtrisés et aux tanins mûrs.

Des vendanges, donc très précoces, qui se sont déroulées du 8 au 28 septembre. Trois semaines intenses à multiplier les passages dans chaque parcelle, à scruter les baies, à les goûter, et, au besoin, à interrompre le ramassage pour obtenir des raisins de très grande qualité. La connaissance intime de nos parcelles et de nos micro-parcelles permet d'affiner, d'année en année, les critères d'évaluation de la maturité. Il nous faut saluer, une fois encore, la réactivité et l'implication de nos fidèles équipes.

Une vinification minimaliste. Des remontages en début de fermentation, suivis de quelques pigeages, puis des infusions lentes et longues. Cette année, un double objectif : chercher la mesure et l'élégance, conserver la tenue, la vivacité et l'acidité naturelles.



UN HEUREUX ÉPILOGUE

Une seule ombre au tableau : des rendements inférieurs. Mais la qualité est au rendez-vous. 2022 est assurément un vin de grande promesse, paré de toutes les vertus de son millésime exceptionnel : puissance, onctuosité, aromatique gourmande, subtilité soyeuse, fraîcheur irrésistible. On parlera longtemps de son excellence.

BIODYNAMIE

BIODYNAMIC

Compost Maria Thun

Vivifie les sols (bouse de vache, coquilles d'œuf, basalte, préparats). *Invigorates the soils (cow manure, egg shells, basalt, preparations).*

500
Préparation biodynamique (cornes remplies de bouse de vache). Renforce le lien de la vigne avec la terre.

Biodynamic preparation (horn manure). Enhances the relationship between vine and soil.

501
Préparation biodynamique (cornes remplies de silice). Aide la vigne à aller vers la lumière.

Biodynamic preparation (horn silica). Helps the plant to reach for more light.

Décoctions et tisanes
Élaborées à base de prêle, de bourdaine et d'osier cueillis sur le domaine. Aide la plante à résister au mildiou. *Decoctions and herbal teas. Help the plant to resist against downy mildew and climatic hazards.*

JANVIER
JANUARY

AVRIL
APRIL

MAL
MAY

JUIN
JUNE

JUILLET
JULY

AOÛT
AUGUST

15/04
DÉBOURREMENT
BUD BREAK

10/05
FLORAISON
FLOWERING

31/07
VÉRAISON
VERAISON

08/09
VENDANGES
HARVEST

Chaque année, le Château Pontet-Canet invite un photographe à capturer le nouveau millésime. Taras Bezpalyi nous fait découvrir le 2022 en sept prises de vue.

Each year, Château Pontet-Canet invites a photographer to capture the new vintage. Taras Bezpalyi makes us discover the 2022 in seven shots.

TARAS BEZPALYI

Photographe Ukrainien, réfugié en Norvège avec sa femme et ses 3 enfants, Taras Bezpalyi est passionné de voyages. C'est sur la route, au contact des gens qu'il se perfectionne depuis 15 ans. Son style unique et intuitif nous invite à l'évasion où la dimension humaine est fondamentale.

A Ukrainian photographer, taking refuge in Norway with his wife and 3 children, Taras Bezpalyi has a passion for travel. It was on the road, in contact with people, that he perfected his skills over 15 years. His unique and intuitive style invites us on an escape in which the human dimension is fundamental.



2022, AN EXCEPTIONAL VINTAGE

A majestic entrance despite extreme weather conditions throughout the growth cycle, marked by severe water deficit and intense heatwaves. When the incredibly perfumed berries entered the vat room, all doubts were laid to rest. 2022, an “oddball”, certainly to be ranked among the excellent, or even very great vintages of recent decades. An extraordinary wine in every way.

A historically early vintage. After a relatively cool start to the winter, February was particularly warm (2°C above seasonal norms). During the pruning period, the persistently high temperatures led to early bud burst, with the first leaves appearing as early as 21 March. Like the previous year, a cold snap was forecast and, quite exceptionally, negative temperatures were recorded on our plateau (-0.7°C on the morning of 4 April). The damage was minor and localised.

Despite the low winter rainfall, the high temperatures and the use of our chamomile and valerian infusions promoted rapid healing after the frost. Some of the affected vines then returned to the same growth cycle as the others.

After a wetter-than-usual April, the first flowers appeared in early May, with rapid flowering under ideal conditions, dry and warm.

The scene changed at the beginning of June, with the return of several rainy fronts. A severe storm occurred on the night of 2/3 June, with 25mm of rainfall. Fortunately, this caused only very minor damage.

The heat of a scorching sun. There was continuous sunshine from July to the end of August, a guarantee of powerful wines, and repeated heatwaves. The scattered spots of downy mildew, the result of the chaotic weather in June, quickly disappeared.



With the water reserves finally replenished, veraison set in. The first berries changed colour from 7 July but the extraordinarily dry conditions (only 1 mm of rain that month), and above all the intense heatwave recorded from 9 to 18 July, hindered veraison in some areas. The vine held its breath. Photosynthesis slowed down and the organisms were put to the test.

Adaptability and resistance to water stress. We used infusions prepared on site (*Matricaria chamomilla*) to support and protect our vines, and our clays acted like a sun screen to limit evapotranspiration. Given these extreme weather conditions, the lateral shoots were left in place, to provide shade for the bunches. The overriding need was to preserve the acidity, which guarantees aromatic freshness. The scenario remained unchanged in August, but the timely rainfall from 12 to 17 August stimulated the plant’s metabolism until harvest time.

A la carte harvesting. With ideal mild and dry conditions in September (1mm of rainfall up to the end of harvest), we were able to wait calmly for optimum ripeness in the grapes,



particularly phenolic and aromatic ripeness. We had to remain attentive to the balance between rising potential alcohol levels and skins that remained relatively hard. The challenge was to pick grapes with the acidity intact, alcohol levels under control, and ripe tannins.

The harvest thus took place very early, from 8 to 28 September. Three intense weeks of repeated passes through each plot, inspecting and tasting the berries and, if necessary, interrupting picking to obtain grapes of the highest quality. Our intimate knowledge of our plots and micro-plots allows us to refine, from year to year, the criteria for evaluating ripeness. Once again, we must salute the responsiveness and involvement of our loyal teams.

Minimum-intervention winemaking. Pumping over at the start of fermentation, followed by some punching down, then slow and long infusion. There was a dual objective this year: seeking measure and elegance, while preserving the natural strength, vivacity and acidity.

A HAPPY EPILOGUE

The only downside: the low yields. But the quality is there. 2022 is certainly a wine of great promise, endowed with all the virtues of the exceptional vintage: power, smoothness, generous aromas, silky subtlety and irresistible freshness. We will be talking about its excellence for a long time to come.



