



## *1975-2011*

- 1975 Guy Tesseron acquiert le Château Pontet-Canet en pleine période de crise.
- 1977 Son plus jeune fils, Alfred rentre des U.S.A pour le seconder. Le vignoble est progressivement remis en état après les crises successives qui secouent la région.
- 1982 Création d'un second vin « Château les Hauts de Pontet »
- 1984 Changement de stratégie commerciale, le Château Pontet-Canet est commercialisé à 100% par la place de Bordeaux.
- 1986 Construction d'un nouveau cuvier Inox intégrant la meilleure technologie de l'époque sur recommandation du Professeur Emile Peynaud.
- 1989 Recrutement de Jean-Michel Comme, Ingénieur et Œnologue. Premières vendanges vertes.
- 1994 Premier millésime véritablement signé Alfred Tesseron, son père, lui donne carte blanche.
- 1996 Réhabilitation du cuvier en chêne avec des cuves neuves de plus petit volume.
- 1998 Construction d'un nouveau bâtiment pour le conditionnement et le stockage des bouteilles.
- 1999 On abandonne les paniers et les hottes pour les cagettes. Nouvelle et double réception de vendange au premier étage.
- 2000 Avec ce millésime, 'Château Les Hauts de Pontet' devient 'Les Hauts de Pontet-Canet', les vignes de ce second vin ayant maintenant plus de dix ans d'âge.
- 2001 Suppression des pompes, pour le cuvier chêne qui fonctionne comme au XIXe, les cuves sont remplies par gravité.
- 2002 Arrêt des désherbages
- 2003 Construction d'une station d'épuration (zéro rejet)
- 2003 Amélioration de la réception de vendange. Une deuxième table de tri vibrante située derrière chaque égrappoir permet un dernier contrôle.



- 2005 Nouvelle évolution avec l'installation de 32 cuves béton de 80 hl, à paroi épaisse et aménagement de la réception de vendange. Remplissage des cuves, 100% par gravité.
- 2005 : à la demande de son oncle Alfred Tesseron, sa nièce Mélanie, fille de Gérard Tesseron rejoint l'équipe de Pontet-Canet et apporte sa fraîcheur et son expertise du graphisme dans notre communication.
- 2005 : première récolte issue de la pratique biodynamique sur l'ensemble de la propriété (81 hectares).
- 2007 : Mélanie se passionne pour le vin et passe brillamment son DUAD. Bravo pour une petite Anglaise !
- 2008 : arrivée de 3 chevaux de trait (100% traction animale sur 8 hectares du vignoble)
- 2008 : Mélanie désire parfaire son éducation dans le vin est candidate au Mastère de Gestion des domaines viticoles (ENITA Bordeaux) qu'elle obtient avec succès en 2009
- 2010 : Nous avons triplé la surface du travail des chevaux (24 hectares)
- 2010 : Le millésime 2010 est le 1<sup>er</sup> millésime de Pontet-Canet certifié bio (Ecocert) et biodynamique (Biodyvin), et ce pour l'intégralité du vignoble (81 hectares plantés en vignes).
- 2011 : Arrivée de Surprise, notre quatrième jument de trait



## *UN PEU D'HISTOIRE*

C'est au début du XVIII<sup>e</sup> siècle que Jean-François de Pontet, grand écuyer du roi devenu gouverneur du Médoc, rassemble plusieurs parcelles de terres situées à Pauillac. Quelques années plus tard, ses descendants y ajoutent les vignobles mitoyens du lieu dit Canet. Et c'est ainsi que naît un des plus vastes domaines viticoles du Médoc, qui accole tout naturellement, selon l'usage du temps, le nom de son fondateur à son appellation cadastrale.

Cent ans plus tard, le fameux classement de 1855 n'oublie pas Pontet-Canet, qui intègre ainsi l'élite de la viticulture médocaine. Cette ascension n'échappe pas à l'un des premiers négociants bordelais de l'époque, Hermann Cruse, qui achète la propriété en 1865, construit de nouveaux chais, modernise les installations, et fait connaître ce vin dans le monde entier. La famille Cruse a gardé Pontet-Canet pendant 110 ans, jusqu'à ce qu'un autre négociant, mais venu de Cognac, Guy Tesseron, s'en porte acquéreur, en 1975.

Ainsi, en plus de deux cents ans, Pontet-Canet n'a connu que trois propriétaires différents, et est resté toujours familial. Ce sont aujourd'hui les descendants de Guy Tesseron, son fils Alfred et ses nièces Mélanie et Philippine, filles de Gérard Tesseron, qui possèdent le domaine. Trente ans après leur arrivée à Pauillac, les Tesseron peuvent afficher la satisfaction d'avoir progressivement et entièrement restructuré le vignoble, rénové l'outil technique et les bâtiments d'exploitation.

## **UN VIGNOBLE SOUS HAUTE SURVEILLANCE**

Les terres du Château Pontet-Canet se situent au cœur de l'appellation Pauillac, au sud des vignobles voisins de Mouton Rothschild et d'Armailhac. Ici c'est la pauvreté de la terre qui sert de matrice aux plus grands crus. Le sol ne semble composé que de graviers et de sables, et l'on a peine à imaginer que la vigne puisse y pousser. Les 80 hectares du vignoble de Pontet-Canet voient la prééminence du cépage cabernet sauvignon, signature bien connue des grands vins de Pauillac. Ce cépage exigeant et difficile est parfaitement adapté aux conditions climatiques et géologiques de Pauillac. Il donne des vins charpentés, structurés, aptes à une longue garde, réputés pour leur finesse et leur élégance. Selon la tradition médocaine, il est assemblé au merlot et au cabernet franc, qui apportent une touche nécessaire de souplesse et de charme. Dans certains millésimes, le petit verdot ajoute une pointe de complexité à cet assemblage. Le terroir de Pontet-Canet est constitué d'une croupe de graves garonnaises, sur socle calcaire. Il s'agit d'un sol maigre, chaud, et filtrant. Pour atteindre l'expression la plus aboutie de ce terroir, Alfred Tesseron a impulsé une sévère politique de gestion parcellaire. Une vigilance affinée d'année en année s'exerce pratiquement au rang près. La philosophie affichée est d'intervenir le moins possible, mais le plus naturellement possible dans le vignoble. Les façons culturales et le travail au sol sont remis à l'honneur, tout désherbant chimique est banni, la protection de l'environnement et l'intégrité de la plante sont au cœur des préoccupations de cette gestion extrêmement rigoureuse.



## **LE RESPECT DE LA VIGNE**

Dans le même état d'esprit, la fertilisation, uniquement organique n'est réservée qu'aux seules parcelles qui nécessitent un complément. Ainsi, la vigne a retrouvé son équilibre, qui lui permet de réguler seule ses rendements. C'est une manière de respecter à la fois la vie de la plante et la vérité du terroir, en tendant vers une pureté naturelle du vin. La taille d'hiver fait partie des mêmes soucis. Elle est confiée à un personnel qualifié, payé au mois et non pas à la tâche. Chaque pied de vigne est regardé comme s'il était unique, et travaillé en conséquence. Grâce à quoi la répartition des grappes sur le pied favorise, par aération et un ensoleillement maximum, une meilleure maturité des raisins.

## **DES VENDANGES DRASTIQUES POUR UN RESPECT TOTAL DU FRUIT**

Les vendanges à Pontet-Canet font l'objet d'une minutie singulière, et se préparent chaque année, dès la fin des précédentes. Depuis le millésime 1999, Alfred Tesseron a imaginé et mis en place un nouveau système. Les paniers de ramassage ont été remplacés par de petites cagettes. Elles arrivent directement du pied de vigne sur les tables de tri. On évite ainsi le transvasement du panier à la hotte, et de la hotte à la remorque. Et l'on gère des lots de sept kilos et demi de raisins, et non plus de deux tonnes, comme c'était le cas avec les remorques...

Les raisins ne subissent aucune pression, aucun pompage, aucun risque d'oxydation. Les deux tables de tri et la double réception de vendange située au-dessus des cuves, tournent en continu, au ralenti, ce qui permet un tri minutieux, à un rythme lent, sur des raisins à peine manipulés. Cette gestion au petit point, continuité naturelle de celle de la vigne, permet d'isoler à volonté tel lot, telle parcelle, tel cépage, avec une exacte précision, laquelle influe automatiquement sur la précision d'assemblage.

## **DES AMÉLIORATIONS CONSTANTES**

Depuis le millésime très chaud de l'année 2003, amélioration du tri : une deuxième table vibrante, située derrière chaque égrappoir, permet un ultime contrôle. Huit personnes trient manuellement les baies non foulées, afin d'extraire tous les débris végétaux ou les petits morceaux de rafle. Cette méthode est destinée à amener au cuvier la vendange la plus parfaite et la plus saine possible. Elle augmente cependant considérablement la main d'œuvre chargée de la réception et du tri, qui nécessitent la présence de trente personnes. Soit une personne pour trois coupeurs.



## **UNE CUVERIE MODÈLE AU FIL DES SIÈCLES**

Un cuvier à étage est construit au XIXe siècle, particularité qui permet de descendre la vendange dans les cuves, par gravité naturelle, sans pression ni pompage. Ce remplissage, associé à l'utilisation exclusive de levures indigènes, engendre des fermentations lentes. Les extractions se font en douceur, sur une période longue qui permet d'extraire seulement les meilleurs tanins. En prenant comme modèle ce bâtiment techniquement exemplaire, Alfred a fait construire en 2005 sa version moderne : un cuvier basé sur le même principe et constitué de 32 cuves tronconiques en béton de 80 hectolitres chacune. L'ensemble des vins du Domaine est maintenant vinifié dans ces deux cuviers.

## **LE CUVIER DU XXIe SIÈCLE**

On pourra dire que le nouveau cuvier s'inspire des caractéristiques avant-gardistes du célèbre visionnaire Skavinski, auquel ont été bien entendu apportées les connaissances acquises depuis plus d'un siècle. Il est opérationnel depuis les vendanges du millésime 2005.

Ce cuvier, premier du genre dans le Médoc, se compose d'une batterie de 32 cuves en béton tronconiques d'une contenance de 80 hectolitres chacune. Elles sont installées dans le précédent cuvier en ciment, qui datait des années 1940, et avait été remanié plusieurs fois. Cette cuverie a été entièrement démolie. Parallèlement, le cuvier en inox, construit en 1986, a été abandonné lui aussi.

Les nouvelles cuves en béton pèsent chacune 9 tonnes. L'épaisseur des parois est de 15 cm, autorisant une meilleure inertie thermique, donc des fermentations lentes et douces. Elles sont équipées d'un système de maîtrise des températures pour le chaud et le froid. La trappe du dessus est située exactement sous les tables de tri du premier étage, et fait la quasi-totalité de la surface du haut de la cuve. Les raisins y tombent par gravité.

Cette cuverie est à la fois résolument moderne, et en même temps infiniment respectueuse des anciennes traditions viticoles. Elle est le fruit de réflexions menées en commun par Alfred Tesseron, l'œnologue Michel Rolland, l'architecte Christophe Massie, et Jean-Michel Comme\*, régisseur du domaine.

En favorisant la vinification de petits volumes, la nouvelle installation va multiplier les moyens de sélection, et affiner la précision des assemblages. Chaque lot, issu d'une parcelle précise ou d'un fragment de parcelle, sera traité à part. Soumission au terroir et respect du raisin sont les maîtres mots de ce véritable travail sur mesure.



## **DES VINIFICATIONS SINGULIÈRES**

Les vinifications durent en moyenne plus de quatre semaines, mais varient en fonction du cépage, de la parcelle d'origine et de l'âge des vignes. Le vin est ensuite directement écoulé en barriques, pour un élevage qui dure seize à vingt mois selon le millésime. Le nombre de barriques neuves n'excèdent pas les deux tiers.

## **LE VIN**

Depuis toujours, les vins de Pontet-Canet appartiennent à la légende du Médoc. Rubis profond, pourpre, parfois noir, le vin de Pontet-Canet développe un nez caractéristique où se mélangent les fruits noirs, le cassis surtout, la réglisse, le pruneau, des notes de figues, de cèdre et parfois de cacao. À la dégustation, le vin allie puissance et élégance, densité et amplitude. D'un caractère musclé, il impose une idée sereine du classicisme avec cette structure tannique qui laisse transparaître une longue et paisible garde. Les hommes de Pontet-Canet n'ont de cesse de poursuivre le travail entrepris il y a maintenant plus de trois siècles, en y apportant, à chaque époque, les techniques les plus avancées avec un éternel souci d'améliorer la qualité du vin dans le respect et l'expression la plus pure du terroir. Le vin de Pontet-Canet, ainsi que le second vin, Les Hauts de Pontet-Canet, sont exclusivement vendus par les négociants de la place de Bordeaux.

### **\*Jean-Michel Comme, Régisseur de Pontet-Canet**

Dans notre collaboration, Jean-Michel est le Skavinski d'aujourd'hui! Depuis plus de 20 ans, il veille sans faille sur Pontet-Canet avec toujours la même passion. Il gère parallèlement avec son épouse leur domaine familial le Château Le Champ des Treilles, situé à Sainte-Foy-La-Grande.