

# CHATEAU

# GRAND - PONTET

Saint Emilion Grand Cru Classé

2004

**Robert PARKER : 90-92**

Another up-and-coming St Emilion made by a woman, Sylvie POURQUET, the 2004 Grand Pontet is unquestionably a sleeper of the vintage. It possesses a dense ruby/purple color as well as great fruit, plenty of toasty oak, and more texture, depth, power (13.7 % alcohol), and length than many of its peers. Consume this pure, ripe, well-balanced St Emilion during its first 12-15 years of life.

**Carnet de dégustation Jean Marc Quarin : 15-15.25**

Le nez de ce vin m'évoque celui aurait été travaillé avec l'adjonction d'oxygène. La bouche, douce à l'attaque puis veloutée, exalte un beau fruité, tout en maintenant un fond de fermeté tannique, non austère, que j'ai toujours trouvé sur ce cru. A l'évidence, il y a du travail engagé. Un type de vin à attendre. A consommer entre 2010 et 2020.

**Dégustation Jean Marc Quarin : septembre 2010 - 16**

C'est le premier millésime jeune qui commence à pouvoir être servi à table. D'ailleurs, sa couleur est légèrement évoluée. Nez très ouvert de fruits rouges, de fumée. Aspect crémeux. La bouche surprend par son caractère fondu, sa suavité et son toucher caressant. Le vin est pourtant plein, mais sans aucune rudesse. Finale évoquant dans le grain du tannin une note calcaire ou minérale. On peut le servir et avant 2018-2020.

Remarque : 1/3 de la récolte a été élevé en cuve pour lui garder un aspect frais et c'est bien réussi.

**Revue Vin de France : 7\*\*\*(\*)**

Robe très sombre à reflets violets ; nez fin de fermentation malolactique ; bouche assez dense, de longueur moyenne, sur une belle matière.

**Jean Christophe Esteve : 15.5**

Nez fruits noirs, boisé présent. Bouche dans le style nouveau du cru, assez fin, plus élégant, qui a perdu la rusticité des années 90, avec un beau fruit frais et un corps ferme.



**GAULT MILLAU : 88**

Robe pourpre violacée très jeune. Nez très ouvert, café et chocolat. Ferme et dense, Grand Pontet est doté d'une très belle longueur et d'un joli fond. Belle réussite.

**Le Guide Hachette : 90**

Sous la robe pourpre intense à reflets grenat, le bouquet s'ouvre à l'aération sur des senteurs subtiles de sous-bois et de baies noires, relevées d'une pointe animale. La bouche est friande, souple et fraîche, soutenue par des tanins encore un peu fermes. Il faudra attendre deux ou trois ans avant de commencer à servir ce vin.

**Wine Spectator : 85-88**

**Alles über WEIN The International Wine Magazine : 87-89**

**Vin Vino Life - Unfiltered : 88**

