

# CHATEAU CANTENAC BROWN

GRAND CRU CLASSÉ EN 1855

MARGAUX

## Millésime 2006

Par José Sanfins

### Le Vignoble

Tout a été mis en œuvre pour obtenir des raisins en parfaite santé à la meilleure maturité : **Effeillage raisonné** au niveau des raisins, **échardage et vendanges vertes sur tout le vignoble**. Depuis plusieurs années nous travaillons les sols et nous avons observé qu'il était important de laisser l'herbe se développer en fin de saison. Cette couverture du sol limite l'absorption d'eau par la vigne en cas de pluies tardives.

C'est certainement une raison supplémentaire qui nous a permis d'obtenir le meilleur résultat en 2006. Le travail et la connaissance du vignoble font toujours la différence, c'est encore plus vrai cette année.

### Les Vendanges

Nous avons débuté par le ramassage des complants de merlots du 20 au 22 septembre, et continué le 25 septembre avec les pieds âgés. Les cabernets francs ont été rentrés le 29 septembre. Les jeunes plants de cabernet sauvignon ont été récoltés le 2 octobre, les vieilles vignes du 3 au 9 octobre. Cet **étalement des vendanges sur près de 4 semaines** nous a permis de suivre des procédures de vinifications en parfaite adéquation avec les parcelles ramassées. L'extraction a été adaptée à chaque cuve. **2006 ont été des vendanges de précision**, nous avons vendangé des parcelles en deux passages récoltant les bordures la première fois et le cœur la deuxième en adaptant la vinification à chaque partie.



### Les Vinifications

Cette année toutes les méthodes de travail ont été révisées. De l'entrée des vendanges au dernier remontage, tout a été passé au crible. Le double tri, d'abord des raisins sur tapis roulant à la vigne, ensuite des baies sur table vibrante entre l'égrappoir et le fouloir à l'entrée du cuvier, nous permettent un parfait suivi de l'état de la récolte grain par grain. Les analyses journalières des taux d'anthocyanes et de polyphénols, combinées à la dégustation, permettent de parfaitement connaître le niveau d'extraction de chaque cuve et d'adapter au mieux les remontages. S'il est aujourd'hui commun de dire que dans le mot « terroir », nous comprenons, le sol, le climat et l'homme, sur ce millésime, la part de l'homme est bien plus importante que d'habitude.

Les merlots sont ronds, colorés, plaisants, les cabernets sont pleins, riches, avec des tanins serrés, soyeux et longs à la fois.

### Répartition de la récolte :

Château Cantenac Brown	30%
BriO de Cantenac Brown	70%

### Assemblage

Château Cantenac Brown	75% Cabernet Sauvignon, 25% Merlot
BriO de Cantenac Brown	45% Cabernet Sauvignon, 50% Merlot, 5% Cabernet Franc

### Elevage

Château Cantenac Brown	60% Barriques neuves
BriO de Cantenac Brown	25% barriques neuves