

CHATEAU CANTENAC BROWN

GRAND CRU CLASSÉ EN 1855

MARGAUX

Millésime 2007

par José Sanfins

Le Vignoble

Le millésime 2007 a été marqué par une floraison précoce.

Les Merlots ont démarré très tôt, néanmoins ils ont été ralentis fin mai par une météo défavorable qui a créé un étalement dans la floraison des vignes, parfois sur une même parcelle. Les Cabernets, quant à eux, profitent d'un très beau temps pour fleurir. Dès juillet, l'été manque malheureusement d'ensoleillement. Nous décidons très tôt de faire des travaux en vert, effeuillage et échardage sur tout le vignoble, vendanges vertes sur une partie. Quoi qu'il arrive nous aurons mis tous les moyens en oeuvre pour pallier aux déficiences du soleil.

« Aide-toi, le ciel t'aidera » : début septembre le beau temps revient et reste jusqu'à la fin des vendanges, le sourire des viticulteurs aussi !!! Le lourd travail en vert dans le vignoble, nous permet d'être doublement récompensés. La météo nous permet d'attendre et de retarder la récolte, les raisins seront sains et à bonne maturité.

Les Vendanges

Début des vendanges le 20, 21 et 22 septembre par les Merlots avec le ramassage des plantes et des jeunes plants : un premier passage est effectué sur environ 4 hectares avec une petite équipe (comme à Sauternes).

Après avoir formé les vendangeurs à faire la différence entre les baies d'aspect plus noir que les autres, nous vendangeons l'équivalent d'une cuve. Notre objectif est de pallier aux différences de maturité des raisins d'un même pied de vigne, dû à l'étalement de la floraison.

Le mardi 25 septembre nous commençons les vendanges avec toute la troupe : vendange d'une partie des Merlots, arrêt le jeudi 27, reprise le lundi 1er octobre. Fin du ramassage des Merlots les 1^{er} et 2 octobre: 4 ha de Merlot partiellement récoltés les 20 et 21 septembre, soit 10 jours plus tard. La récolte des Merlots retrace logiquement leur floraison en plusieurs étapes.

Nous vendangeons habituellement les merlots en 3 à 4 jours. En 2007 nous les aurons récoltés en plus de 2 semaines.

Récolte des Cabernets Francs les 3 et 4 octobre. Nous commençons les Cabernet Sauvignon le 8 octobre. Nous les attendons avec impatience, nos nerfs tiennent bon, car nous sommes convaincus de leur potentiel. Ce ramassage est proportionnellement moins étalé que les Merlots car la floraison était plus groupée. Nous finissons le 15 octobre.

Les Vinifications

Tout est fait dans de bonnes conditions. L'étalement de la récolte nous permet de nous consacrer pleinement à chaque cépage, à chaque parcelle. L'équilibre naturel des différents raisins est excellent. Les Merlots, ont très colorés, riches en sucre, avec une belle fraîcheur. Les Cabernets ont mûri lentement. Leurs couleurs sont superbes, ils sont aromatiques, avec des tanins fins, agréables.

Il n'y a plus qu'à assembler.

Répartition de la récolte : Château Cantenac Brown 30 %

Elevage : Château Cantenac Brown 60 % barriques neuves
BriO de Cantenac Brown 25 % barriques neuves

Assemblage :

Château Cantenac Brown 65 % Cabernet Sauvignon, 35 % Merlot
BriO de Cantenac Brown 50 % Cabernet Sauvignon, 45 % Merlot, 5 % Cabernet Franc

