

CHATEAU CANTENAC BROWN

GRAND CRU CLASSÉ EN 1855

MARGAUX

Millésime 2008

par José Sanfins

Le Vignoble

Le débourrement a été très lent du fait des conditions fraîches et pluvieuses qui ont durées tout le mois d'avril. Il faudra attendre début mai, avec une première décade estivale, pour avoir une pousse active et rapide de la vigne.

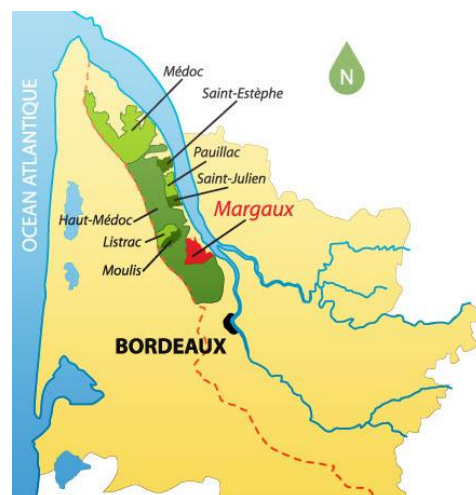
Malgré un démarrage assez précoce (fin mars), les stades relevés au mois de mai ne présentent pas d'avance particulière et sont conformes aux moyennes des dernières années.

La floraison a débuté avec 8 à 10 jours de retard. Les températures fraîches lors de la floraison des Merlots, et plus chaudes sur les Cabernets, font qu'il y a peu de décalage entre les deux cépages.

La véraison s'est faite lentement. Les premières baies vérées ont été observées plus tardivement que la moyenne trentenaire.

Les travaux en verts plus précis chaque année et sur lesquels nous sommes beaucoup plus réactifs, ont en partie compensé le manque de générosité climatique.

Néanmoins, le Chef de Culture Hervé Martin (sur le vignoble depuis 1986) le confirme: « nous n'avons jamais vu une récolte évoluer si bien à moins de deux mois de la récolte Septembre et octobre ont sauvé la qualité des raisins. » Force est de constater, que 2008 sera à inscrire parmi nos bons millésimes.



Les Vendanges

Début des vendanges le 1^{er}, 2 et 7 octobre par les Merlots avec le ramassage des plantes et des jeunes plants, suivis par

les vieilles vignes. Récolte des Cabernets Francs le 9 octobre. Etant donné le faible pourcentage de Cabernets Francs et leur petit rendement, une journée a suffi.

Nous commençons les Cabernets Sauvignons le 13 octobre pour finir le 19 octobre. La météo, meilleure chaque jour, nous a permis d'atteindre une maturité inimaginable début septembre.

Les Vinifications

Après avoir été triée une première fois par les vendangeurs, puis sur la trieuse à la vigne, toute la récolte est acheminée dans des bacs pour être re-triée entre l'égrappage et le foulage, sur table vibrante.

Le soin apporté à chaque parcelle, en préservant l'intégrité des baies nous permet d'appréhender sereinement le travail au cuvier.

Les mêmes douceur et précision sont appliquées par l'équipe du chai. Sous l'égide de Guillaume Dousset, Maître de Chai, et Gaël Crespy, Responsable Qualité, tout est mis en œuvre pour extraire le meilleur.

Les Merlots sont très colorés et riches en alcool, les Cabernets sont très parfumés. Toutes les expressions d'un grand vin sont présentes.

Répartition de la récolte : Château Cantenac Brown 33 %

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



Assemblage :

Château Cantenac Brown 60 % Cabernet Sauvignon, 40 % Merlot
BriO de Cantenac Brown 56 % Cabernet Sauvignon, 32 % Merlot, 12 % Cabernet Franc