

CHATEAU CANTENAC BROWN

GRAND CRU CLASSÉ EN 1855

MARGAUX

Millésime 2009

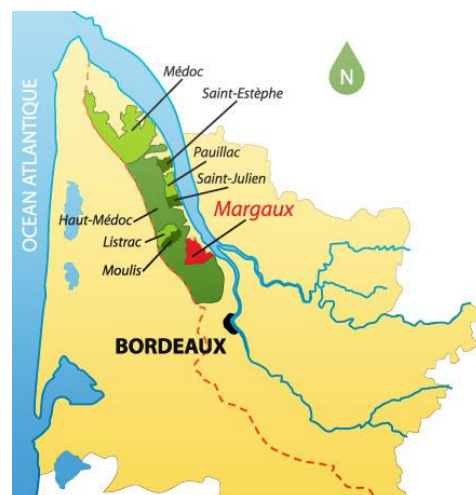
par José Sanfins

Le Vignoble

Le débourrement est vif, il s'étale sur la première quinzaine d'avril. La floraison des Merlots et des Cabernets Sauvignons se déroule rapidement fin mai et dans de très bonnes conditions météorologiques. La véraison débute le 24 juillet pour les Merlots et le 31 juillet pour les Cabernets. Les mois d'août, septembre et octobre sont vraiment exceptionnels. Les amplitudes thermiques journalières ont été souvent importantes avec des nuits fraîches et des journées chaudes, parfaites pour une bonne maturité. Le climat est resté estival jusqu'à début octobre puis les températures ont chuté rapidement avec des gelées matinales les 16 et 18 octobre.

Les Vendanges

Les vendanges ont commencé par le ramassage des jeunes plantes de Merlots le 23 septembre avec l'équipe de la propriété. Les vieilles parcelles de Merlot sont vendangées les 28 et 29 septembre pour finir le samedi 3 octobre. Les Cabernets Francs attendent jusqu'au 7 octobre. Le ciel sera avec nous pour toute la période des vendanges et nous permet d'appréhender la récolte sereinement. Les Cabernets Sauvignons se présentent superbement bien. Après avoir ramassé les jeunes plants et les premières parcelles entre le 8 et le 10 octobre, nous vendangeons les grands Cabernets du 12 au 15 octobre. Les baies sélectionnées sur la seconde table de tri après éraflage sont particulièrement prometteuses. Elles sont gorgées de soleil et les arômes de fruits rouges sont bien présents. Le dernier jour de vendange, le thermomètre affiche 5°C le matin et à peine 17°C l'après midi : c'est fantastique. Les couleurs se libéreront encore mieux. Le timing est parfait : la baisse brutale des températures survient le lendemain de la fin de la récolte.



Les Vinifications

Dès les premiers remontages, nos sensations sont confirmées : les couleurs sont incroyablement intenses, l'odeur de fruit parfume le cuvier. Nous avons savouré chaque étape de ce millésime 2009, du choix de la parcelle à vendanger à la vinification parcellaire. L'élaboration de l'assemblage idéal du Grand Cru et du BriO, notre second vin, est un véritable plaisir. Toute la difficulté est de faire un « Bordeaux ». C'est en effet un millésime marqué par des degrés élevés, heureusement compensés par une très belle fraîcheur. Les tannins sont denses et les lots feront des vins suaves et raffinés, l'équilibre est là. La nature nous a tout donné. C'est indéniablement un millésime exceptionnel, **c'est un très grand Bordeaux.**

Château Cantenac Brown 2009

Répartition de la récolte : Château Cantenac Brown 42 %

Elevage :

Château Cantenac Brown 50 % 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, 40 % Merlot, 10 % Cabernet Franc

