

CHATEAU CANTENAC BROWN

GRAND CRU CLASSÉ EN 1855

MARGAUX

Millésime 2011

par José Sanfins

Après deux millésimes bénis des dieux, nous aurions volontiers continué dans cette facilité, quand il n'y a qu'à suivre la nature qui distribue tout ce qu'il faut, quand il le faut. Mais elle en avait décidé autrement. 2011 est une année jalouse où il a fallu s'adapter en permanence. Merci à toute l'équipe de Cantenac Brown pour sa réactivité tout au long de la saison!

Le Vignoble

Après un débourrement précoce fin mars, l'ensoleillement exceptionnel des mois d'avril et mai a avancé considérablement la floraison, homogène et rapide tous cépages confondus. Sur cette lancée, un pic de chaleur à la fin du mois de juin a malheureusement grillé quelques grappes parmi les plus exposées.

La sécheresse se faisant sentir de plus en plus, la véraison sera plus étalée. Les pluies de la mi-juillet arriveront à point nommé pour débloquer la situation ; la vigne souffre un peu, cela se voit à la couleur du feuillage, et les baies commencent enfin à grossir.

Le mois d'août plus humide ralentit un peu la maturité et nous permet d'envisager une organisation plus sereine des vendanges, avec encore deux semaines d'avance sur les millésimes précédents.

Dans cette période et jusqu'aux vendanges, nous n'avons pas cessé de préparer la récolte en coupant sur pied toutes les parties de raisin altérées pour ne garder que des grappes saines et homogènes



Les Vendanges

Nous avons commencé par ... les blancs, le 30 août. C'est notre premier millésime et nous en sommes très fiers (voir fiche technique).

Les plantes et jeunes plants de Merlot sont vendangés à partir du 13 septembre.

Les grands Merlots, sous haute surveillance à cause d'un risque sanitaire bien présent, seront néanmoins patiemment attendus jusqu'au 21 septembre. Les Cabernets Francs sont ramassés dans la foulée le 23. Les Cabernets Sauvignons ferment la marche du 24 au 29 septembre.

Le Millésime

Le maître mot est : « **TRIER** ». Il est le fil conducteur du millésime. Après un travail précis dans le vignoble et un tri manuel à l'entrée vendange, nous peaufinons les derniers détails avec le **tri optique**.

Les fermentations alcooliques sont régulières, à une température plus basse que de coutume, entre 26°C et 27 °C pour préserver le fruit. Une extraction mesurée nous a donné des vins élégants, riches et soyeux.

Château Cantenac Brown 2011

Répartition de la récolte : Château Cantenac Brown 50 %

Assemblage :

Château Cantenac Brown : 67 % Cabernet Sauvignon, 33 % Merlot

BriO de Cantenac Brown : 41 % Cabernet Sauvignon, 49 % Merlot, 10 % Cabernet Franc

Elevage :

Château Cantenac Brown : 50 % barriques neuves

BriO de Cantenac Brown : 20 % barriques neuves

