

# CHATEAU CANTENAC BROWN

GRAND CRU CLASSÉ EN 1855

MARGAUX

## Millésime 2012

par José Sanfins

### Surprenant 2012 !

A posteriori, il est toujours facile de donner des explications à la qualité d'un millésime.

A priori, 2012 s'annonçait difficile. Le climat océanique, qui s'était fait oublier ces dernières années, nous a rappelé notre situation géographique, certes privilégiée, mais quelquefois bien humide. Nous sommes intervenus très fréquemment dans les vignes qui avaient rarement demandé autant de soin tout au long de la saison.

Durant la première quinzaine de juillet, plus de 140 personnes ont échardé 100% des parcelles pour compenser le début de saison difficile.

Fin août, toujours avec la volonté d'homogénéiser la maturité, nous avons décidé de « toiler » les parties de grappes restées vertes ou rosées et de ne garder que le meilleur.

Au final, grâce à ce travail méticuleux et à des rendements naturellement faibles, la maturité est obtenue avec seulement une semaine de décalage.



#### **Blanc : AltO de Cantenac Brown**

Les blancs sont ramassés à la main le 12 septembre dans d'excellentes conditions. Ils sont aromatiques, ronds et frais.

Après la fermentation, AltO se révèle aussi grand que nous l'espérons, parfumé avec une belle acidité. Les vinifications et l'élevage en barrique d'un an lui apportent volume et plénitude.

#### **Château Cantenac Brown et BriO**

##### **Les Vendanges**

Chaque jour, pied par pied, grappe après grappe, les vignerons ont magnifié ce que la nature a donné. Même si les pluies de fin septembre nous font douter, l'expérience de l'équipe technique nous permet de garder notre sang froid.

Nous commençons les Merlots le 1<sup>er</sup> octobre et nous finissons les Cabernets Sauvignon le 17 octobre.

Le botrytis en embuscade n'aura jamais perturbé l'ordre de ramassage des parcelles. Le travail en vert, pour une meilleur aération et exposition des grappes au soleil, aura été particulièrement bénéfique.

##### **Les Vinifications**

Tous les raisins sont triés soigneusement : une première fois manuellement, par grappe entière à l'entrée de vendange. Une seconde fois, entre l'égrappoir et le fouloir, manuellement ou par tri optique.

Dans les cuves, seul le meilleur est rentré.

Les premiers remontages lèvent nos inquiétudes. Les jus sont très colorés et les tanins sans dureté. Puis, au fil de l'élevage et des dégustations, le soulagement se mue en enthousiasme.

2012 est un très bon millésime, il va vous surprendre !

#### **Château Cantenac Brown 2012**

**Répartition de la récolte : Château Cantenac Brown 53 %**

##### **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 : **45 %** Cabernet Sauvignon, **45 %** Merlot, **10 %** Cabernet Franc



Château Cantenac Brown

Cantenac – 33460 MARGAUX – France T. +33 (0)5.57.88.81.81 - F. +33 (0)5.57.88.81.90

[www.cantenacbrown.com](http://www.cantenacbrown.com) contact@cantenacbrown.com