

CHATEAU CANTENAC BROWN

GRAND CRU CLASSÉ EN 1855

MARGAUX

Vintage 2006

by José Sanfins

ブドウについて

最適熟度の完璧な状態でブドウを収穫出来るよう、畑には最上のケアを施しました。房が実っている高さには適度に除葉をほどこし、畑全体に腋芽欠きおよび(房が青い段階での)摘房を行ないました

数年前から土壌の耕作に力を入れており、観察の結果、シーズン終盤には雑草を生やした状態にしておくことが重要と考えています。

地表面に芝を生やしておくことで、季節遅れの雨に見舞われた場合、ブドウ樹の過剰な水分吸収を制御することが出来ます。

この措置は、2006年ヴィンテージの上質な仕上がり方を説明する理由のひとつと考えています。ブドウ畑での作業内容や畑に関する知識の差からワインの品質に違いが生まれる、これは今に始まったことではありませんが、2006年はその傾向がより顕著に見られた年です。



収穫について

収穫作業はメルロの補充若株から始まり、9月20～22日に行われました。続いて25日には古株の収穫に入りました。カベルネ・フランは9月29日に収穫されています。

カベルネ・ソーヴィニヨンの若株の収穫は10月2日に行われ、古株は10月3日～9日に収穫されました。

ほぼ4週間という長期にわたって収穫作業を進めた結果、各収穫区画に適した醸造工程でその後作業を進めることが出来ました。抽出は各タンクの状態によって調整されています。2006年は入りな収穫を特長とし、区画周辺部の果実をまず摘み取り、次に中央部を収穫する、二重収穫を用いています。その後の醸造では、それぞれの収穫ブドウに適した作業がとられています。

醸造について

全醸造工程の見直しを行なった年でした。

収穫ブドウの搬入から最終ルモンタージュまで、全工程を改めて検証しました。

選果作業は二重に行ないます。つまり、畑にベルトコンベアを設置して行なう房単位の選果、沙除梗機を通して破碎機にかける間に行なう粒単位の選果。これにより、粒単位での緻密なチェックが可能になりました。アントシアンおよびポリフェノールを毎日分析にかけ、同時に試飲をし、の結果、各タンクの抽出状態をより良く把握し、最適な液循環(ルモンタージュ)を行なうことが出来ます。

「テロワール」という言葉には、土壌、天候、職人の腕前が含まれると、現在では当たり前のように言われますが、この年はいつもの以上に職人の技が要求されたヴィンテージと言えるでしょう。メルロには丸み、色味および飲み心地の良さがあり、カベルネにははたっぷりとした豊かさ、織りのつんだ、絹のようにしなやかなタンニンと余韻の長さが見られます。

生産割合

シャトー・カントナック・ブラウン30%

ブリオ・ド・カントナック・ブラウン70%

ブレンド率:

シャトー・カントナック・ブラウン: 75%カベルネ・ソーヴィニヨン、25%メルロ

ブリオ・ド・カントナック・ブラウン: 45%カベルネ・ソーヴィニヨン、50%メルロ、5%カベルネ・フラン

育成:

シャトー・カントナック・ブラウン: 60%新樽

ブリオ・ド・カントナック・ブラウン: 25%新樽

カントナック・ブラウン2006年ヴィンテージ、テクニカルノート



CHATEAU 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 contact@cantenacbrown.com