

CHATEAU CANTENAC BROWN

GRAND CRU CLASSÉ EN 1855

MARGAUX

Vintage 2007

by José Sanfins

ブドウについて

2007年は、早期開花が記憶に残るヴィンテージです。

メルロは早くから花が咲き、それでも5月末の悪天候によって開花のスピードは衰え、結果、区画単位で見ても花の咲く時期が長期化しています。一方のカベルネは、開花時期には好天を享受しています。7月に入ると残念ながら日照量が

欠乏します。早い段階から、夏期摘房、除葉、腋芽欠きといった作業をすべての畑に施す決断がとられます。

日照量欠乏を緩和するためにあらゆる処置がとられました。

「天は自ら助くる者を助く」。9月初頭には好天が戻り、収穫終了まで安定した天候が続く、栽培スタッフにも笑顔が戻りました！
手間を掛けて夏季剪定を行ったことで、非常に満足いく成果が得られています。天候条件にも恵まれ、収穫時期を遅らせてブドウの熟度が上がるのをじっと待ち、完璧な状態の最適熟度のブドウを収穫しています。



収穫について

収穫初日は9月20、21、22日。メルロの苗木および若株から作業を始めました。ソーテルヌでの収穫しながら、少人数チームでまず約4ヘクタールを収穫しました。

収穫スタッフは、ブドウ果粒の色味を確認して収穫するための技術研修を予め受け、タンカー基分のブドウを収穫しました。この年は特に花の時期が長期化したことで、1本のブドウ樹に実った房の熟度も不均等で、熟度差を緩和させるためにこのような措置をとっています。

9月25日火曜日、全スタッフを動員して本格的な収穫がスタートしました。メルロの区画一部、27日木曜日は作業中断、10月1日に作業再開。メルロの収穫作業は10月1日および2日で終了しています。9月20日および21日に収穫された4ヘクタールから、実に10日遅れての収穫です。開花時期のズレに応じて、収穫を進めた結果です。

通常、メルロの収穫は3-4日で終了しますが、2007年の収穫には2週間かかっています。カベルネ・フランの収穫は10月3日および4日に行ないました。カベルネ・ソーヴィニオンは10月8日に収穫しています。ブドウのポテンシャルの高さは明白で、とにかく辛抱強く待ちました。同2品種の花の時期はメルロよりはまとまっております、収穫もそれほど長期化することなく作業は進められました。10月15日に収穫は終了しています。

醸造について

全工程、順調に進められました。収穫が長期化したことで、品種ごと、区画ごと、醸造をじっくり丁寧に行なうことが出来ました。収穫されたブドウの天然バランスは、特筆に値する品質でした。

メルロは、色味が濃く、糖分豊富かつ上質な瑞々しさを保っています。カベルネはゆっくりと果実成熟が進みました。美しい色味、豊かな香り、上質で心地良いタンニンが特長的です。

残るはブレンド作業のみです。

生産割合

シャトー・カントナック・ブラウン30%

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

ブレンド率：

シャトー・カントナック・ブラウン：65%カベルネ・ソーヴィニオン、35%メルロ

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

カベルネ・フラン

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