

# CHATEAU CANTENAC BROWN

GRAND CRU CLASSÉ EN 1855

MARGAUX

## Vintage 2008

by José Sanfins

### ブドウについて

4月いっぱいには寒冷かつ降雨の多い天候状況が続き、かなり遅めの萌芽となりました。夏らしい天候に恵まれた5月初旬になって、ようやく新芽の生育は活発化しました。

植物周期のスタートは早かった(3月末)とはいえ、5月の観測時点では特に早熟傾向も見られず、近年比の平均的速度と言えるでしょう。

開花は8~10日遅れてスタートしました。メルロの花の時期は低温傾向が記録され、カベルネの時期は暖かく、そのため2品種間の開花時期にさほどの開きがない点は特徴的です。

着色はゆっくり進みました。初の着色ブドウはこれまで30年平均より遅めに観測されています。

畑で行なう夏季管理作業は年ごとに精度を高めており、より迅速に対応出来るよう心がけています。寛容というにはほど遠かったこの年の天候による影響は、丁寧に畑にケアを施すことで埋め合わせることが出来ました。

一方で、シャトーの栽培責任者エルヴェ・マルタン(1986年から畑担当)は次のようにコメントしています。「収穫までの2ヶ月でここまで急速にブドウが変化した年も記憶にありません。9月と10月でブドウの品質にはずいぶん改善が見られています。」2008年はカントナック・ブラウンが誇る上質ヴィンテージのひとつに加わるでしょう。



### 収穫について

収穫は10月1日、2日、7日に開始し、メルロの苗木、若株、続いて古株の収穫を行なっています。カベルネ・フランの収穫は10月9日。カベルネ・フランは作付比率も収量も低いので、一日で十分です。

カベルネ・ソーヴィニヨンの収穫は10月13日にスタートし10月19日に終了。日に日に改善していく天候のもと、9月初頭の時点では想像さえ出来なかった熟度が得られました。

### 醸造について

収穫されたブドウは、収穫スタッフによる第一次選果にかけられ、畑で選果機に通されます。

収穫箱を使って蔵へ搬入された後、ブドウ房は除梗機にかけられ、破砕機に流される前に振動式選果台上で最終チェックを行ないます。

区画ごとに緻密な管理ケアを行なっており、ブドウ果粒の状態は完璧です。おかげで落ち着いた心持ちで醸造工程に取りかかれます。

入念丁寧なケアは蔵の作業においても同様です。醸造責任者ギヨーム・ドゥーセおよび品質管理責任者ガエル・クレスピの指揮のもと、最上の抽出を目指して万全の措置がとられています。

メルロは色味も濃く酒質も高く、カベルネは非常に香り豊かです。グラン・ヴァンの特徴的表現がすべて備わっているヴィンテージです。

### 生産割合

シャトー・カントナック・ブラウン33%

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: 60%カベルネ・ソーヴィニヨン、40%メルロ

ブリオ・ド・カントナック・ブラウン: 56%カベルネ・ソーヴィニヨン、32%メルロ、12%カベルネ・フラン