

CHATEAU CANTENAC BROWN

GRAND CRU CLASSÉ EN 1855

MARGAUX

Vintage 2009

by José Sanfins

ブドウについて

萌芽の勢いは良く、4月前半に進みました。

メルロおよびカベルネ・ソーヴィニオンは、5月末、非常に恵まれた天候のもとで花の時期を迎え、短期間で開花は進みました。

メルロの着色は7月24日に初めて観測され、カベルネは7月31日に記録されています。8月、9月および10月は桁外れに良好な月でした。

日中の高温と冷涼な夜間、一日の気温差が激しい日も珍しくなく、ブドウの成熟には絶好のコンディションでした。

10月初頭まで夏らしい天候が続き、その後、気温は急激に低下します。10月16日および18日には朝霜がおりています。



収穫について

9月23日にシャトー専属スタッフによってメルロの若株収穫が行なわれ、この年の収穫作業はスタートしました。

メルロの古株区画は9月28日および29日に収穫され、10月3日土曜日に終了しています。カベルネ・フランは10月7日まで待ちました。

収穫全期間にわたって好天に恵まれ、落ち着いて収穫を行なうことが出来ました。カベルネ・ソーヴィニオンは実に見事な仕上がりです。

苗木と最初の区画を10月8日および10日に収穫した後、10月12～15日にかけてカベルネ主要区画を収穫しました。除梗機通過後の第二次選果台で選ばれたブドウ果粒には、実にその後が楽しみな品質が備わっています。太陽光をいっぱい浴びて、赤果実の溢れんばかりの香りが特長的です。

収穫最終日の朝の気温は5℃、午後も17℃程度。理想的な天候です。一層鮮やかな色味が期待出来ます。収穫最終日翌日には急激な気温低下が観測されたことから、すべてのタイミングが完璧だったと言えます。

醸造について

初期段階の液循環(ルモンタージュ)から、期待感は現実のものとなりました。色味は信じられないくらい濃厚で、果実の香りが蔵に満ちあふれました。

2009年ヴィンテージは、収穫区画の厳選から区画別の醸造まで、あらゆる工程で我々にワイン造りのよろこびを与えてくれました。

グラン・クリュおよびセカンドであるブリオを、理想的なブレンドに仕上げる作業はまさに至福の時。ここで特に我々を悩ませたのが、実は「ボルドーを造る」という作業でした。

このヴィンテージは高いアルコール度数を含んでおり、上質な瑞々しさとカバーされている点は実に幸運と言えます。

密なタンニン、甘美で洗練された味わいのワインを生み出すロットの数々、そしてバランス。この年、我々は自然からすべてを授かりました。

否定しようのない、桁外れに素晴らしいヴィンテージです。偉大なるボルドーがここに誕生しました。

生産割合

シャトー・カントナック・ブラウン42%

育成:

シャトー・カントナック・ブラウン: 50%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、40%メルロ、10%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