

CHATEAU CANTENAC BROWN

GRAND CRU CLASSÉ EN 1855

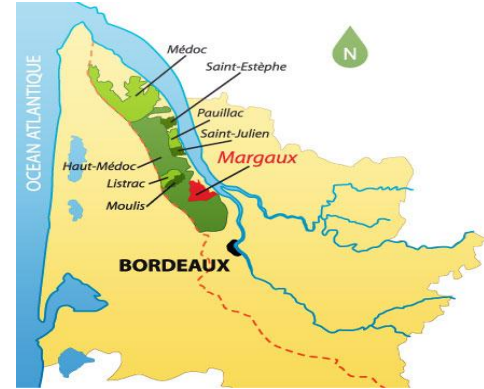
MARGAUX

Vintage 2010

by José Sanfins

天候について

2010年のブドウ栽培シーズンは、一年を通じて乾燥した天候条件が特徴的でした。冬は非常に寒冷で、これまで30年の平均値と比較して2〜3℃低めの気温を観測しています。栽培シーズンは非常に温暖だった4月にスタートし、続く5月は一転してかなり涼しい天候が続きました。その後も、前年同様、全体的には涼しい天候が続き、収穫時の10月18日には朝霜がおりています。2010年の総日照量は2009年と並ぶほどの高い数値で、夏さながらの天候が続いた4月にはとりわけ長い日照時間が記録されています。



ブドウ畑について

シャトーの収穫チームは、数年前から継続的に作業を任せてきた、信頼のおける即戦力スタッフで構成されています。最後のひと房を収穫するまで、質の高い作業が保証されています。この年の収穫は平年以上に長期で約5週間にわたり、うち実質作業日数は12日です。これは、緻密な観察体制で作業にあたった結果と言えます。つまり、全区画がそれぞれ最上の熟度を得るタイグをひたすら待ち続けました。最後まで好天続きで、穏やかな天候に後押しされた収穫でした。秋はインディアンサマー（小春日和）に恵まれ、夜のうちは冷涼で、午後には陽光あふれる暖かい天候が続きました。収穫が終わったブドウ区画はまたたく間に葉の色を変え、まるですべてを捧げた後、時の流れに身を委ねているかのごとき光景でした。

醸造について

今年、醸造庫では、完璧に整備された設備を使用して作業が行なわれており、ワインの原料となるブドウの状態がそもそも上質である場合、醸造作業はとりわけシンプルです。収穫ブドウには、高い潜在アルコール度数と優れたタンニンが備わっており、果実の魅力を最大限に保つ目的で、低温(26℃/27℃)での醗酵が行なわれています。色素抽出は早い段階から進み、これは果実の上質な熟度を意味します。粘性すら感じさせる濃厚な果汁が得られています。今年の収穫時に勤続20周年を迎えたブリュノ・イディエにとっても、これは思わず目を疑うような現象だったようです。初回テイスティングから、このヴィンテージの将来性の高さは目に見えて明らかでした。

ヴィンテージについて

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、次に除梗機を通して破砕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、その結果、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、カベルネにはたっぷりとした豊かさ、織り目のつんだ、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。

収穫について

メルロ：9月29日および30日、10月1日、5日および6日
カベルネ・フラン：10月7日
カベルネ・ソーヴィニオン：10月13日〜20日

生産割合

シャトー・カントナック・ブラウン45%
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：66%カベルネ・ソーヴィニオン、34%メルロ
ブリオ・ド・カントナック・ブラウン：65%カベルネ・ソーヴィニオン、30%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