

CHATEAU CANTENAC BROWN

GRAND CRU CLASSÉ EN 1855

MARGAUX

Vintage 2011

by José Sanfins

ブドウについて

萌芽は早めの3月末に始まりました。4月および5月は異例なほど日照量が豊富で、いずれの品種も花の時期は短期間で均質に進みました。その後、そのまま流れにのったかのように気温上昇が続きます。6月末には急激な温度上昇が観測され、日光に晒されたブドウ房には日焼けが起きています。早魃状態は日に日に重度を増していき、着色は長期にわたりました。7月中旬になってようやく降雨に恵まれ、状況に改善が見られました。畑の水不足は葉の変色にも若干あらわれており、この降雨のおかげでようやくブドウ果粒がふくらみ始めました。8月は多湿だったため、成熟スピードに若干の衰えが見られています。これにより落ち着いて収穫準備を進めることが出来ました。ここ最近のヴィンテージと比較すると2週間ほど早めの生育周期でした。収穫本番までに、傷んでしまった果実を株から除去し、均質な熟度に実った、傷みのないブドウのみを収穫出来るよう準備を整えました。



収穫について

収穫は、白ブドウから、8月30日にスタートしました。白ワインに関してはこの年が初ヴィンテージとなり、自信作に仕上がっています(テクニカルノートをご参照ください)。メルロの苗木および若株は9月13日に収穫がスタートしています。メルロの古株に関しては、病害発生の危険性が高い状態が続き、衛生管理を万全に、9月21日までじっくり熟度の上昇を待ちました。カベルネ・フランは23日に即日摘み取り作業が行なわれています。カベルネ・ソーヴィニオンは9月24日から29日にかけて収穫され、この年の収穫は終了しました。

醸造について

とにかく「選る」、このヴィンテージの決め手と言えます。緻密な畑での作業と丁寧な手作業による選果。加えて、光センサー選果機を使用した仕上げ作業を行なっています。アルコール醗酵は順調に進み、通常より低めの26°Cから27°Cで温度管理を行なうことで果実味を尊重したワインに仕上がりました。適度な抽出により、エレガントでリッチ、絹のようなしなやかさが備わったワインが生まれています。

生産割合

シャトー・カントナック・ブラウン50%

ブレンド率：

シャトー・カントナック・ブラウン：67%カベルネ・ソーヴィニオン、33%メルロ

ブリオ・ド・カントナック・ブラウン：41%カベルネ・ソーヴィニオン、49%メルロ、10%カベルネ・フラン

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：20%新樽



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