

CHATEAU CANTENAC BROWN

GRAND CRU CLASSÉ EN 1855

MARGAUX

Vintage 2012

by José Sanfins

2012年は驚きのヴィンテージ！

アポステリオリに経緯を分析すれば、ヴィンテージの品質がどのように得られたかを述べるのはさほど難しい作業ではありません。

アプリオリな一般的判断では、2012年は手間の掛かる年になりそうな要素が多く見られました。海洋性気候らしさはここ数年忘れられがちでしたが、地理的

に恵まれた環境に置かれていることを実感させられる年でした。ただ、時に多湿な時期もありました。ブドウ栽培シーズン全期間にわたって、これほどまでのケ

アを必要とする年も珍しいと思われるくらい、頻繁に畑管理を行ないました。

7月前半、140名強のスタッフを動員してすべての区画で腋芽欠きの作業を行ない、シーズン初めにとった遅れのカバーに努めました。

8月末、これもまた熟度を均質に整える目的で、この段階で熟さず緑色あるいはロゼ色だったブドウ房を部分的に除去し、上質な房だけに「清掃する」作業を施しました。

入念な作業を施し、収量は自ずと低量に抑えられたことで、結果的には成熟スピードも1週間ほどの遅れにとどまり最適熟度を得ることが出来ました。



シャトー・カントナック・ブラウンおよびブリオ収穫について

毎日欠かさず、ブドウ樹ごと、ブドウ房ごと、畑のスタッフは自然からの授かり物を大切に上質に仕上げました。9月末の雨には不安な気持ちを隠し得ませんでした。それでも技術チームの熟練の技あってこそ、落ち着いて作業を進めることが出来ました。

10月1日にメルロの収穫を始め、10月17日にカベルネ・ソーヴィニオンで収穫作業は終了しました。ボトリティス菌の発生危機はありましたが、区画ごとに行なう収穫の作業順序を乱すには至りませんでした。より良い通気と日光照射を得させるために、まだ実が青い段階で行なった摘房作業は特に高い効果をあげています。

醸造について

ブドウは入念な選果にかけられます。まず収穫直後に房ごと手作業で選り分け、次に除梗機を通し、破砕機に掛ける前に手作業あるいは光センサー式選果機を使用して最終選別を行ないます。

醗酵タンクには最上の粒だけが運び込まれます。

初期ルモンタージュの段階からそれまで抱いていた不安感は払拭されました。果汁の色味は濃厚で、タンニンに硬さは見られません。育成を進めてテイastingを重ねるにつれ、安堵感は期待感へと変わりました。

2012年は非常に上質なヴィンテージです。驚きのヴィンテージに仕上がるでしょう！

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：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：45%カベルネ・ソーヴィニオン、45%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：60%新樽

ブリオ・ド・カントナック・ブラウン：25%新樽



Château 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