

# CHATEAU CANTENAC BROWN

GRAND CRU CLASSÉ EN 1855

MARGAUX

## Vintage 2007

by José Sanfins

### 葡萄园

2007年份的特点是有着较早的花期。美乐起步非常早，但是5月底天气较为不利，延缓了前进的脚步，并且让葡萄树的花期相错，就算是在同一个田块上也有不同时的现象。至于赤霞珠和品丽珠，它们的花期在好天气下盛开。但是7月夏日的阳光不足。我们决定很早就进行绿色作业，对整个葡萄园进行除叶和除赘枝，而且对一部分葡萄树进行绿色收获。无论如何，我们已经动员所有力量，来尽量弥补日照的不足。“自助者，天助之”：9月初，好天气开始驻扎直至采收结束，所有酿酒人都乐开了花！在葡萄园内进行的沉重绿色作业让我们获得了加倍的回报。好天气也让我们可以推迟采收、耐心等待，葡萄非常健康，而且达到了优秀的成熟度。



### 采收

采收始于9月20、21、22日，剪收幼苗和年轻美乐：第一轮由一小队人马完成了近4公顷的采收（如在索泰尔讷）。在培训完采摘手进行葡萄颜色深浅的区分之后，我们采摘了相当于一个酒槽的葡萄。我们的目标就是要尽量减少因花期相错而造成的在同一棵葡萄树上葡萄成熟度的差异。9月25日周二，整个采收团队开始工作：采收了一部分的美乐后止于27日周四，随后于10月1日继续采收。10月1日、2日结束美乐的采摘，从9月20日、21日采摘了4公顷的美乐直至最终完结，约有10天的差距。美乐的采摘过程也是花期分为几步进行的反映。一般来说，我们采摘美乐仅需3至4天。但是在2007年，我们却持续了超过两周的时间。品丽珠于10月3日和4日采摘完毕。我们于10月8日开始采赤霞珠。我们已经等得迫不及待，也非常兴奋，因为我们相信其优秀潜力。赤霞珠的采收与美乐相比短了不少，这也是因为赤霞珠的花期更为集中。整个采收结束于10月15日。

### 酿制工艺

一切都是在良好的条件下进行。采收时间的铺开让我们可以完全投入到每一个品种、每一个田块的酿制之中。不同的葡萄都有着出色的天然平衡。美乐颜色非常丰富，含糖量很高，而且有着不错的清爽感。赤霞珠和品丽珠缓缓成熟。它们的颜色非常优美，单宁细腻、宜人。就剩下调配了。

### 采收分配

肯特布朗 30%

### 陈酿：

肯特布朗：60%新桶

金布朗：25%新桶

### 调配比例：

肯特布朗：65%赤霞珠、35%美乐

金布朗：50%赤霞珠、45%美乐、5%品丽珠

