

CHATEAU CANTENAC BROWN

MILLESIME 2016
UNE ANNEE DE STRESS POUR UN MILLESIME RARE

assemblage

68% Cabernet Sauvignon
32% Merlot

élevage

16 mois en barriques de chêne français
60% en barriques neuves
40% en barriques d'un an

répartition de la récolte

49% Château Cantenac Brown

dates des vendanges

Merlot : 23 - 29 Septembre
Cabernet Franc : 3 - 4 Octobre
Cabernet Sauvignon : 10 - 19 Oct



les vendanges

Dès les premières pluies de mi-septembre, les vignes les plus âgées resplendent, la maturation s'accélère, les raisins gorgés de soleil jusqu'à la fin des vendanges sont très sains et nous laissent organiser la récolte à un rythme lent et précis et enfin sans stress ! (14 jours sur 5 semaines). Les extractions se font très facilement, en douceur, les couleurs et les tanins se libèrent sans effort, les pépins ont goût de noisette. Les raisins sont à parfaite maturité ! Toutes les qualités d'un millésime exceptionnel sont réunies. Une belle floraison, une maturation longue et complète de tous les cépages, une récolte saine sous un soleil radieux dans la journée et des nuits fraîches. Degrés justes, acidité parfaite, tanins gourmands : l'équilibre est là, noble, naturel, sans excès. Un millésime rare.

“

Après un hiver doux et plutôt sec, le début de saison est pluvieux jusqu'en juin puis laisse place à un été sec et chaud. Le débourrement a lieu mi-mars, la pousse est lente et régulière et laisse déjà présager un millésime tardif. Fort heureusement, juin se révèle propice à une floraison complète et rapide sur les merlots, un peu plus lente sur les cabernets, mais avec une belle fructification sur tous les cépages.

La période de juin à septembre est très belle, presque trop chaude, mais jamais caniculaire. Aussi, si quelques jeunes vignes ont pu souffrir, les plus âgées, bien établies, continuent leur maturation grâce aux nappes phréatiques bien pourvues. L'équilibre est là, le léger « blocage » fin août a limité le degré alcoolique. Les pluies de mi-septembre puis le beau soleil et les nuits froides ont permis de maintenir une belle fraîcheur et de développer une richesse phénolique exceptionnelle.

”

