

BRIO DE CANTENAC BROWN

MILLESIME 2019

2019, UN GRAND MILLESIME POUR ACCUEILLIR LA FAMILLE LE LOUS !

assemblage

48% Merlot
42% Cabernet Sauvignon
10% Cabernet Franc

élevage

Barriques en chêne français
25% en barriques neuves
75% en barriques d'un an

répartition de la récolte

49% BriO de Cantenac Brown

dates des vendanges

Merlot : 18 au 21 - 23 - 25 au 27 et 30 Sept.

Cabernet Franc : 1^{er} Octobre

Cabernet Sauvignon : 2 au 5 - 7 au 9 Oct.



vendanges

Le pari est gagné ! Vendanges sur 4 semaines, dans d'excellentes conditions même s'il a fallu jongler avec les passages nuageux.

Les assemblages en présence de Tristan Le Lou, ont été affinés.

Les premières dégustations dévoilent un millésime d'une très grande classe, frais, dense avec des tanins présents et délicats.

“

L'année 2019 a commencé sous la pluie avec des températures hivernales bien trop clémentes. En conséquence, le débourrement de la vigne s'est produit avec 15 jours d'avance sur la moyenne trentenaire. La floraison s'est déroulée sous des températures relativement basses et quelques journées pluvieuses ont engendré par-ci par-là de la coulure et du millerandage. A contrario, ces précipitations ont été bénéfiques au début de l'été et nous ont permis de supporter la chaleur de juillet sans encombre. La sécheresse arrivée soudainement laisse cependant apparaître quelques baies bloquées au moment de la véraison. Nous les éliminerons soit directement à la parcelle, soit plus tard avec le trieur optique.

La fin de l'été tempéré apporte enfin un peu de répit à la vigne. Quelques averses début septembre arrivent même à point nommé. Elles seront déterminantes. Les raisins se « regonflent » et nos espoirs avec. La date de récolte de chaque parcelle est primordiale pour ce millésime. Suivant les itinéraires techniques choisis au cours de la saison (type d'effeuillage par rapport à l'orientation du vignoble, âge de la parcelle, type de sols, conditions climatiques de l'année), le choix du ramassage est crucial et nécessite un passage quotidien dans le vignoble. Chaque jour nous avons parcouru des kilomètres et dégusté des centaines de baies pour établir le plan de récolte adapté à nos parcelles en trouvant le bon équilibre.

Les mains dans les blancs et les yeux sur les rouges ! Les matinées fraîches des premiers jours de Septembre nous ont servi à deux titres : Le Blanc de Cantenac Brown était récolté dans de parfaites conditions et dans le même temps, la maturité des raisins rouges évoluait de manière spectaculaire. Dès les premières analyses, les merlots comme les cabernets, présentent des taux de polyphénols remarquables. La date du début des vendanges est fixée au 18 septembre pour les jeunes plantes. Cela nous permettra de constituer notre équipe et, si tout va bien, d'attendre fin septembre pour les grands merlots, puis de glisser jusqu'à début octobre pour les cabernets sauvignons.

”

