

CHATEAU CANTENAC BROWN

GRAND CRU CLASSÉ EN 1855

MARGAUX

Millésime 2013

par José Sanfins

Millésime 2013 : Le Challenge !

Depuis quelques années, nous avons oublié ce qu'était un millésime « normal ». Les excès de la nature, dans un sens ou dans l'autre, semblent devenir la nouvelle norme. 2013 en est la démonstration.

Sur les 6 premiers mois de l'année les conditions climatiques ont, semaine après semaine, grignoté notre bel optimisme naturel.

Débourrement tardif : « Ce n'est pas grave, la vigne aura bien le temps de se rattraper... »

Printemps froid, maussade et pluvieux : « En 2012 aussi nous avons eu un vilain printemps et finalement nous avons fait de très jolis vins... »

Conditions climatiques très mauvaises sur la floraison : « Nous avons une très belle sortie de grappes, il en restera encore assez et si la récolte est un peu réduite, elle arrivera plus facilement à maturité... »

Début juillet, l'été arrive d'un coup, les températures s'envolent. La vigne pour autant ne souffre pas, les sols sont suffisamment pourvus en eau. Le soleil est généreux, le moral remonte. On effeuille, on écharde, on intervient précisément au vignoble.

Las ! Les températures plutôt fraîches en août ne permettent pas de rattraper le retard accumulé. On espère encore une belle arrière-saison, l'été indien qui fait les grands millésimes. L'humidité de septembre en décidera autrement.



Les Vendanges

Dès le déclenchement des vendanges, nous sommes sur tous les fronts : Evaluant jour après jour pour chaque parcelle la possibilité d'amélioration de la maturité face au risque de dégradation qualitative, ralentissant aujourd'hui sur cette zone, accélérant le lendemain sur une autre parcelle.

Le faible volume de récolte fut un mal pour un bien et les raisins peu nombreux aux grappes aérées ont tiré parti au mieux de ces conditions difficiles. C'est, partiellement, ce qui a sauvé le millésime. Fallait-il encore être réactif, précis, créatif dans ses choix et dans son organisation.

Nous étions présents et nous avons « fait le job ».

Nous avons parfois vendangé plus de 7 ha par jour, au lieu de 3 à 4 ha habituellement ; nous avons eu jusqu'à 3 équipes avec près de 180 vendangeurs soit le double de l'effectif des autres années. Les moyens ont été à la hauteur du challenge.

L'intelligence, l'observation et le travail de l'homme feront la différence en 2013. La sélection aussi, qui, malgré une récolte historiquement faible, nous permettra de vous présenter **des vins dignes du nom de CANTENAC-BROWN.**

Dates de Vendanges :

Merlot : 27 septembre, 1^{er} et 2 octobre ; Cabernet Franc : 7 octobre
Cabernet Sauvignon : 3, 4, 7, 8, 9 et 10 octobre

Répartition de la récolte : Château Cantenac Brown 40 %

Assemblage :

Château Cantenac Brown : 68 % Cabernet Sauvignon, 32 % Merlot

BriO de Cantenac Brown : 62 % Cabernet Sauvignon, 30 % Merlot, 8 % Cabernet Franc

Élevage :

Château Cantenac Brown : 60 % barriques neuves

BriO de Cantenac Brown : 25 % barriques neuves

