

BRIO DE CANTENAC BROWN

MILLESIME 2013

assemblage

62% Cabernet Sauvignon
30% Merlot
8% Cabernet Franc

élevage

12 mois en barriques de chêne français
25% en barriques neuves
75% en barriques d'un an

répartition de la récolte

60% BriO de Cantenac Brown

dates des vendanges

Merlot : 27 Sept. - 2 Oct.
Cabernet Franc : 7 Octobre
Cabernet Sauvignon : 3 - 10 Octobre



notes de dégustation

Vin à la robe rubis intense avec un nez dévoilant des arômes de crème de mûre et de griottes, et tout enrobé de notes de fumée et de vanille. En bouche, BriO se dévoile, tout en élégance, par une attaque douce et crémeuse, soutenu par des tanins fins et enrobés.

“

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, Printemps froid, maussade et pluvieux, conditions climatiques très mauvaises sur la floraison. Début juillet, l'été arrive d'un coup et 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. 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 en partie ce qui a sauvé le millésime.

”

