

CHATEAU CANTENAC BROWN

GRAND CRU CLASSÉ EN 1855

MARGAUX

Millésime 2010

par José Sanfins

"Le soleil, avec toutes ces planètes qui gravitent sous sa gouverne, prend encore le temps de mûrir une grappe de raisin, comme s'il n'y avait rien de plus important." Galilée

Le Temps

La saison viticole 2010 a été marquée par un climat sec tout au long de la campagne. L'hiver a été très froid, avec des températures de 2 à 3°C inférieures aux moyennes trentenaires. La campagne a débuté par un mois d'avril très doux, le mois de mai a ensuite été beaucoup plus frais. Par la suite, le climat est resté globalement frais et pour la deuxième année consécutive, des gelées matinales se sont produites au moment de la récolte, le 18 octobre. L'insolation globale de la saison 2010 est importante et proche de celle de 2009. Le fait marquant est l'exceptionnelle durée d'ensoleillement du mois d'avril, qui a été quasiment estival.

2009 et 2010 sont deux saisons de fort ensoleillement, avec des durées d'insolation supérieures à l'année de référence 2005.

Le Vignoble

Une équipe fidèle et rodée à nos arrêts réguliers nous permet, année après année, de rester sereins et d'assurer des vendanges de qualité jusqu'à la dernière grappe. Cette année, plus que d'habitude, **les vendanges ont été longues et se sont étalées sur près de cinq semaines pour 12 jours de vendanges effectives. C'est dire la précision avec laquelle nous sommes intervenus dans le vignoble.** Nous avons attendu patiemment la bonne maturité de toutes les parcelles. La météo, clémente jusqu'au bout, fut notre meilleure alliée. L'automne nous a offert un magnifique été indien avec des nuits fraîches et des après-midi ensoleillées et douces. Les parcelles récoltées changeaient plus rapidement de couleur de feuillage que les autres, comme si elles se laissaient aller après avoir tout donné.



Les Vinifications

Le travail au cuvier est aujourd'hui parfaitement en place et quand la matière première est aussi noble, il s'avère particulièrement simple. **Les hauts degrés alcooliques et le fort potentiel en tanins nous ont conduits à choisir des fermentations à basse température (26°C/27°C) afin de garder le maximum de fruit. Les couleurs se sont exprimées tout de suite, signe d'une bonne maturité. Les premiers jus coulaient avec une impression d'épaisseur.** Au chai, Bruno Hydié, qui a fêté ses 20 ans d'ancienneté pendant les vendanges, n'en croit toujours pas ses yeux.

Les premières dégustations ont vite confirmé le grand potentiel du millésime.

Le Millésime

Les grands millésimes se suivent et ne se ressemblent pas. 2010 a un caractère bien différent de 2009. La fraîcheur de ce millésime est remarquable pour un degré naturel élevé. Par bonheur, les tanins, l'acidité et l'alcool forment un tout et s'équilibrent parfaitement.

C'est certainement ce qui fait toute la force de ce 2010. Il est exceptionnel d'avoir un tel équilibre, tous les paramètres présents sont extraordinaires et donnent un vin « somptueux ».

Les Vendanges :

Merlot :	29 et 30 septembre, 1, 5 et 6 octobre
Cabernet Franc :	7 octobre
Cabernet Sauvignon :	13 au 20 octobre.

Château Cantenac Brown 2010

Répartition de la récolte : Château Cantenac Brown 45 %

Elevage :

Château Cantenac Brown :	60 % barriques neuves
BriO de Cantenac Brown :	25 % barriques neuves

Assemblage :

Château Cantenac Brown :	66 % Cabernet Sauvignon, 34 % Merlot
BriO de Cantenac Brown :	65 % Cabernet Sauvignon, 30 % Merlot, 5 % Cabernet Franc

