

CHATEAU CANTENAC BROWN

GRAND CRU CLASSÉ EN 1855

MARGAUX

Millésime 2014

par José Sanfins

2014, de doutes et d'espoirs

Le Vignoble

Après un hiver doux et pluvieux, un débourrement précoce, une floraison rapide et homogène, la véraison s'est effectuée lentement, sous l'œil circonspect des vigneron et techniciens.

Une fois de plus, la météo s'est avérée notre meilleure alliée : les travaux en vert, (dédoublage, effeuillage, échardage et autres vendanges vertes), aujourd'hui rentrés dans les mœurs, n'auraient pas suffi à compenser les températures « fraîches » du début d'été et à produire un grand vin tel que le millésime 2014. Nous avons besoin de soleil et de chaleur...

Dès la fin août, les températures moyennes reviennent à la normale et le mois de septembre, très chaud et ensoleillé, a permis, dans un contexte sanitaire très sain, d'améliorer la maturité des grappes et d'affiner les tanins, laissant ainsi augurer une récolte de grande qualité.



Des Vendanges ... sereines !

Après une période de doutes, vite oubliée grâce à une fin de saison exceptionnelle, les vendanges 2014 sont appréhendées avec un large sourire.

Hervé Martin, Chef de Culture, présent sur la propriété depuis 1986, organise le chantier et nous commençons les vendanges le 25 septembre par le ramassage des jeunes plants de merlots, pour finir le 15 octobre par les vieilles parcelles de cabernets sauvignons.

Les vendanges sur quatre semaines nous ont permis de récolter chaque parcelle à parfaite maturité.

Merlot: les 25, 26, 30 septembre et 1^{er} octobre

Cabernet Franc : le 6 octobre

Cabernet Sauvignon : du 7 au 15 octobre (avec des pauses)

Le Vin

L'équipe technique de Cantenac Brown déguste tous les lots, sélectionne les meilleures cuves, et, millilitre par millilitre dans les éprouvettes, constitue le meilleur des assemblages.

Il s'agit de savoir si le merlot du « Basque » et le cabernet sauvignon de « Benqueyre » créeront une bonne synergie dans l'assemblage final. Après plusieurs essais à des pourcentages différents, l'assemblage est là !

L'équilibre est bon : rondeur, amplitude, une pointe de tension et une belle longueur, Cantenac Brown 2014 est prêt.

Répartition de la récolte : Château Cantenac Brown 50 %

Assemblage :

Château Cantenac Brown : 65 % Cabernet Sauvignon, 35 % Merlot

BriO de Cantenac Brown : 50 % Cabernet Sauvignon, 40 % Merlot,

10 % Cabernet Franc

Elevage :

Château Cantenac Brown : 60 % barriques neuves

BriO de Cantenac Brown : 25 % barriques neuves



Château Cantenac Brown

www.cantenacbrown.com - contact@cantenacbrown.com - [f](#) - [t](#) - [in](#) - T. +33 (0)5.57.88.81.81 - F. +33 (0)5.57.88.81.90