

CHATEAU CANTENAC BROWN

GRAND CRU CLASSÉ EN 1855

MARGAUX

Millésime 2015

par José Sanfins

« Millésime 2015 » prix du meilleur scénario : sensations, suspense et happy end !

Le Vignoble

Dès le printemps, les températures sont plus élevées que la moyenne, la floraison, rapide et homogène, a lieu fin mai.

La chaleur marquée de juin et juillet permet une pousse lente et un arrêt de croissance précoce, conditions nécessaires aux grands millésimes.

Les pluies d'août arrivent à point pour finaliser le processus de véraison enclenché fin juillet.

En septembre, l'écart thermique entre les nuits fraîches, les journées estivales et les quelques pluies qui humectent les sols, permettent une maturation parfaite des raisins.

L'année 2015 est une année à la fois lumineuse et fraîche, aux conditions climatiques idéales, offrant à nos vins une grande expression aromatique, avec des tanins présents et délicats.



Les Vendanges

Les raisins sont sains et la maturité est au rendez-vous. Il faut choisir la bonne date de vendange, pas trop tôt, pas trop tard, pas trop mûr...

Nous choisissons de cueillir les raisins sur « fruits rouges » et pas sur « fruits noirs » : les tanins doivent être mûrs mais frais, les degrés équilibrés et non brûlants, l'acidité présente sans excès.

Cela semble une évidence, mais nous mesurons la chance que nous avons de pouvoir choisir la maturité idéale des fruits sans contrainte.

Vendanges : Merlot : 17, 18, 21, 23 et 24 septembre
Cabernet Franc : 29 septembre
Cabernet Sauvignon : 28 septembre au 8 octobre.

Répartition de la récolte : Château Cantenac Brown 51 %

Assemblage :

Château Cantenac Brown : 61 % Cabernet Sauvignon, 39 % Merlot
BriO de Cantenac Brown : 47 % Cabernet Sauvignon, 42 % Merlot,
11 % Cabernet Franc

Elevage :

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

