



GRAND CRU CLASSÉ 1855



CHATEAU  
CANTENAC BROWN

2016

MARGAUX

# CHÂTEAU CANTENAC BROWN

---

## Millésime 2016

Une année de stress pour un millésime rare

### ASSEMBLAGE

68% Cabernet Sauvignon  
32% Merlot

### ELEVAGE

60% en barriques neuves  
40% en barriques d'un an

### DATES DES VENDANGES

Merlot : du 23 au 29 Septembre  
Cabernet Franc : du 03 au 04 Octobre  
Cabernet Sauvignon : du 10 au 19 Octobre

### RÉPARTITION DE LA RÉCOLTE

49% Château Cantenac Brown

### LE MILLÉSIME

Après un hiver doux et plutôt sec, le début de saison est pluvieux jusqu'en juin puis laisse place à un été sec et chaud. Le débourrement a lieu mi-mars, **la pousse est lente et régulière** et laisse déjà présager un millésime tardif. Fort heureusement, juin se révèle propice à une **floraison complète et rapide** sur les merlots, un peu plus lente sur les cabernets, mais avec une **belle fructification sur tous les cépages**. La période de juin à septembre est très belle, presque trop chaude, mais jamais caniculaire. Aussi, si quelques jeunes vignes ont pu souffrir, les plus âgées, bien établies, continuent leur maturation grâce aux nappes phréatiques bien pourvues. **L'équilibre est là**, le léger «blocage» fin août a limité le degré alcoolique. Les pluies de mi-septembre puis le beau soleil et les nuits froides ont permis de maintenir une belle fraîcheur et de développer une **richesse phénolique exceptionnelle**.

### LES VENDANGES

Dès les premières pluies de mi-septembre, **les vignes les plus âgées resplendissent**, la maturation s'accélère, les raisins gorgés de soleil jusqu'à la fin des vendanges sont très sains et nous laissent organiser la récolte à un rythme lent et précis et enfin sans stress ! (14 jours sur 5 semaines). Les extractions se font très facilement, en douceur, les couleurs et les tanins se libèrent sans effort, les pépins ont goût de noisette. **Les raisins sont à parfaite maturité !**

**Toutes les qualités d'un millésime exceptionnel sont réunies.** Une belle floraison, une maturation longue et complète de tous les cépages, une **récolte saine** sous un soleil radieux dans la journée et des nuits fraîches. **Degrés justes, acidité parfaite, tanins gourmands** : l'équilibre est là, noble, naturel, sans excès. **Un millésime rare.**