

CHATEAU CANTENAC BROWN

MILLESIME 2013

assemblage

68% Cabernet Sauvignon
32% Merlot

élevage

14 mois en barriques de chêne français
60% en barriques neuves
40% en barriques d'un an

répartition de la récolte

40% Château Cantenac Brown

dates des vendanges

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



notes de dégustation

Couleur profonde et brillante.

Le nez de fruits rouges est déjà bien ouvert.

La bouche est harmonieuse avec des tanins élégants et délicats.

Le vin est facile à déguster et à boire.

Bien qu'encore jeune et avec un potentiel de vieillissement moyen,

il est déjà plaisant et pourra

s'apprécier dans les 2 à 5 ans à venir.

2017-2023

69

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 aérés ont tiré parti au mieux de ces conditions difficiles. C'est en partie ce qui a sauvé le millésime.

69

