

CHATEAU CANTENAC BROWN

MILLESIME 2020

2020, UNE PARENTHÈSE SENSORIELLE ...

assemblage

67% Cabernet Sauvignon
33% Merlot

élevage

Barriques de chêne français
60% en barriques neuves
40% en barriques d'un vin

répartition de la récolte

51% Château Cantenac Brown

dates des vendanges

Merlot : 10 - 11, 14 - 18, 21 Septembre
Cabernet Franc : 21 Septembre
Cabernet Sauvignon : 24-25, 28-30 Sept.



notes de dégustation

2020 est un millésime de vigneron.

La maturité nous surprend,
la couleur foncée, les arômes raffinés,
complexes et épicés, les tanins
élégants et racés, avec la sensation
d'une puissance équilibrée. Il relève
sans peine le défi lancé par les 2018
et 2019, avec une jolie pointe de
fraîcheur supplémentaire.
2020 est une fenêtre ouverte
sur l'avenir.

69

Un vent nouveau plein d'enthousiasme souffle sur l'équipe du Château Cantenac Brown avec l'arrivée de la **Famille Le Lous**. Nous reprenons le processus point par point, de la taille à la bouteille, **tous les moyens sont mis en œuvre** avec l'ambition de forger l'un des tous meilleurs vins de Margaux.

La vigne se réveille très tôt, dès la mi-mars. Après de très belles semaines en début de printemps, des pluies régulières parfois très abondantes s'invitent dans le ciel du Médoc jusqu'à la mi-juin, entrecoupées cependant de belles périodes ensoleillées. La **floraison** des merlots comme des cabernets profite d'une de ces fenêtres pour **se dérouler rapidement dans les meilleures conditions**.

Un temps particulièrement sec avec quelques journées très chaudes s'installe ensuite jusqu'à la mi-août où de **petites séquences de pluies permettent à la vigne de souffler un peu et de relancer la maturation** avec une contrainte hydrique plus modérée. En septembre, le vent accompagnant une nouvelle vague de chaleur dans la dernière phase de maturation entraîne finalement une **concentration inédite des baies de raisin**.

Le **soleil généreux** au-dessus des vendanges a poursuivi ce travail et nous **livre ainsi un très beau millésime** qui a pour corollaire d'affaiblir les rendements. Avec une constitution plutôt atypique des raisins, il fallait encore réussir la dernière phase de transformation. Les fermentations ont ainsi été conduites à des températures 4 à 5°C plus basses qu'à l'habitude **afin de préserver au maximum les magnifiques arômes de fruits sans exagérer la structure tannique**.

2020 marque également l'**entrée** dans l'assemblage de **grands cabernets sauvignons du plateau de Margaux et de l'enclos de Cantenac Brown**.

69

