



CHATEAU BRANE-CANTENAC

2010

GRAND CRU CLASSÉ EN 1855 - MARGAUX

FICHE TECHNIQUE

CHÂTEAU BRANE-CANTENAC 2010

FICHE TECHNIQUE

CHIFFRES

Dates des vendanges : 27 septembre - 14 octobre

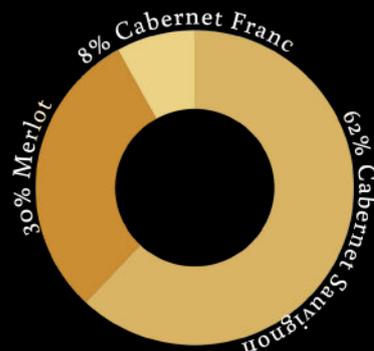
Rendement : 41 hl/ha

Proportion de grand vin : 33%

Elevage : 18 mois en barriques de chêne français, dont 60% de barriques neuves

Potentiel de garde : 20 à 30 ans et plus. A son apogée à partir de 2020.

ASSEMBLAGE



COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION

Novembre 2014: Les 2010 traversent une période de retenue. C'est pour mieux exploser dans quelques années! Couleur : rouge profond et concentré. Nez : très aromatiques il y a quelques mois, se referme un peu ces temps-ci.

Bouche : d'une densité incroyable. Les tanins très fins marquent peu, malgré une puissance remarquable. Une très belle fraîcheur de fruits parfaitement mûrs. Très belle longueur qui se termine sur de magnifiques notes épicées. La texture est de velours.

SYNTHÈSE DU MILLÉSIME

Le millésime 2010 ressemble à s'y méprendre au millésime précédent : une année sèche mais avec des réserves hydriques bien reconstituées à l'automne précédent. Les nuits fraîches d'un bel été ont apporté une très grande expression aromatique ainsi qu'une richesse phénolique inhabituelle.

Le climat de 2010 correspond idéalement au terroir de Brane. Le sous-sol de graves argileuses du plateau sait délivrer à la vigne l'humidité nécessaire à la maturation du raisin dans des conditions de forte sécheresse. L'expression aromatique étant aussi une grande qualité de ce terroir, elle est particulièrement riche à Brane cette année. La sévérité de l'assemblage peut étonner mais c'était la clé d'un équilibre parfait...