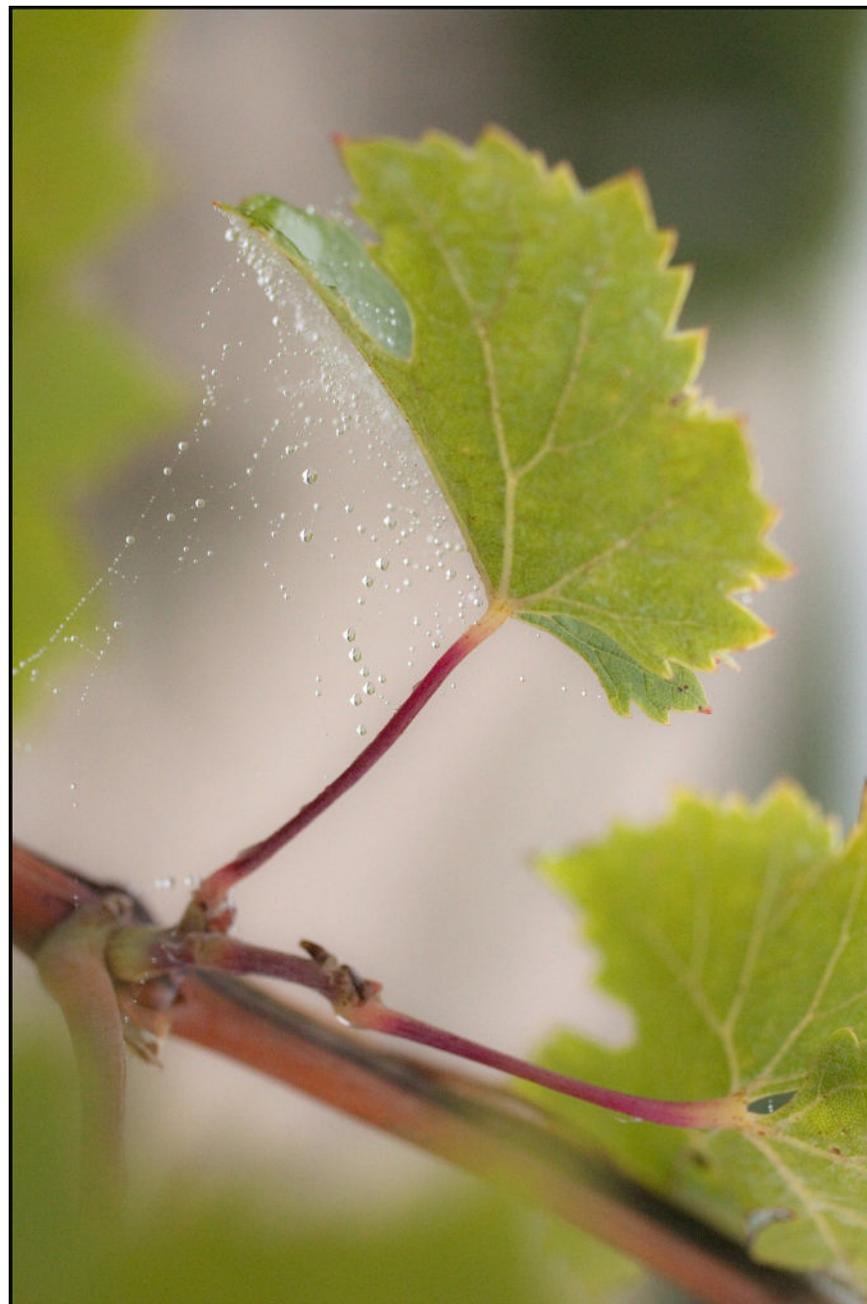


Commentaires de dégustation :

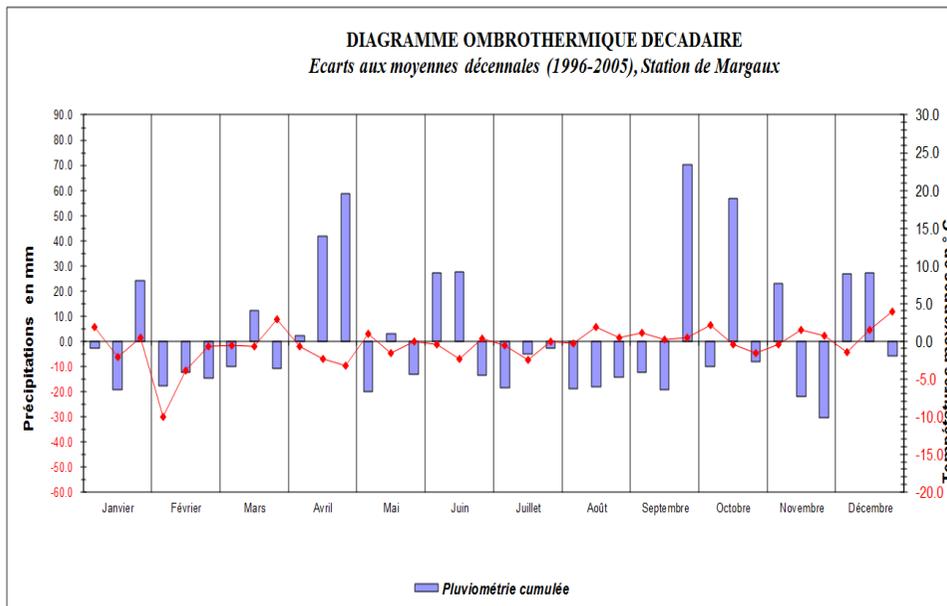
Photo : Patrick DURAND



Le millésime 2012 à Brane-Cantenac

La météo :

- Un automne doux, puis un hiver sec et rigoureux notamment en février (-10°C par rapport aux normales lors de la première décade)
- Des conditions climatiques fraîches et fortement humides en avril au démarrage de la pousse de la vigne
- Un mois de juin anormalement arrosé et un début d'été frais
- Le mois d'août le plus chaud depuis 2003
- Une importante sécheresse estivale : le cumul des précipitations entre le 1er août et le 22 septembre n'a été que de 7 mm.
- Une fin du mois de septembre humide, avec des précipitations soutenues



Au vignoble :

- Une pousse de la vigne ralentie en avril du fait du climat humide et frais
- Des décalages de croissance des rameaux observés sur le merlot
- Une floraison plutôt tardive au 26 mai
- Quelques problèmes de coulure sur les vieux merlots plantés sur les graves
- Une très forte pression du mildiou et de l'oïdium au mois de juin
- Des travaux en vert adaptés à la vigueur de chaque parcelle
- Un déficit hydrique renforcé par l'absence de précipitations estivales, entraînant des décalages de véraison de certaines grappes qui furent éliminées manuellement à la fin du mois d'août.
- 18 hectares du vignoble conduits en viticulture biologique soit 25% de la surface.

Les vendanges et la vinification :

- La récolte des merlots les plus jeunes débuta le 27 septembre. Elle se poursuivit par celle des vieux merlots du 1er au 4 octobre. Ce cépage donna des vins très ronds et très aromatiques.
- Les cabernets sauvignons ont été vendangés du 5 au 15 octobre. Les vins sont puissants, équilibrés et denses.
- Les cabernets francs ont souffert des conditions climatiques du millésime. Bien que récoltés tardivement (12 octobre), ils n'ont pas été assemblés dans le Grand Vin du fait d'une maturité jugée insatisfaisante.
- La carmenère récoltée le 16 octobre n'a pas pu mûrir aussi bien qu'en 2011, en raison du temps humide.
- Le rythme de ramassage fut soutenu, ce qui permit de récolter les raisins avant que les fortes précipitations du mois d'octobre ne dégradent le parfait état sanitaire des baies.
- L'extraction a été optimisée par l'utilisation des délestages et des robots de vinification Parsec.

Le rendement : 45.5 hl/ha

La récolte 2012 :

	Merlot	Cab. Franc	Carme-nère	Cab. Sauvignon	% Vol	AT	pH	IPT	% Production
Brane-Cantenac	32	0	0	68	13.0	3.6	3.86	74	32
Baron de Brane	33	7	0	60	12.8	3.5	3.75	70	38
Notton/Margaux	69	0	0.6	30.4	12.9	3.6	3.78	68	30

La synthèse du millésime 2012 :

Pour bien comprendre le millésime 2012, il faudra faire abstraction de la météo difficile du printemps et garder en tête celle fortement favorable de l'été. Les conditions de production ne sont pas sans rappeler celles de 2010, et surtout celles de 2000. Le choix de la date de vendange fut capital pour pouvoir bénéficier de la grande maturité des raisins, sans compromettre leur état sanitaire du fait des précipitations de la fin des mois de septembre et d'octobre. Tout excès de confiance ou toute volonté de vendanger dans des conditions extrêmes de surmaturité ont été lourdement sanctionnés.

Cette année encore, les grands terroirs précoces ont prouvé leur supériorité qualitative.

L'analyse du millésime 2012 par Henri Lurton :

Les 68 % de CS de l'assemblage de BC sont la preuve de leur belle maturité, grâce à la précocité du terroir et au travail viticole réalisé. Mais ils sont aussi la preuve que nos choix technologiques de ramassage, de transport et de tri de la vendange privilégiant une sélection parfaite sans toutefois négliger la rapidité d'intervention, furent les bons.