

# Château Canon

1<sup>er</sup> Grand Cru Classé

## MILLESIME 2010

<b>Appellation</b>	1 <sup>er</sup> Grand Cru Classé B
<b>Surface en production</b>	20,5 Ha
<b>Rendement Grand vin</b>	35 hl/Ha
<b>Terroir</b>	Plateau argilo-calcaire
<b>Orientation</b>	Sud / Sud-Ouest
<b>Encépagement</b>	75 % Merlot, 25 % Cabernet Franc
<b>Densité de plantation</b>	5 500 et 6 500 pieds/Ha
<b>Age moyen des vignes</b>	25 ans
<b>Mode de culture</b>	Taille en Guyot double - Effeuillage manuel - Vendanges vertes - Lutte raisonnée

### CONDITIONS METEOROLOGIQUES

L'hiver froid et sec a procuré un bon repos végétatif. Le printemps a été très humide, entraînant coulure et millerandage. Le décalage observé sur certaines parcelles au moment de la floraison (début juin) a été lissé par des conditions météorologiques favorables durant le reste du cycle végétatif, aboutissant à une belle homogénéité de la récolte. La véraison s'est déroulée à partir du 5 Août. L'été 2010 fut très sec avec des températures élevées en journée et des nuits plus fraîches favorisant ainsi une maturation lente et complète des raisins. Les baies sont restées de petite taille, révélant une richesse aromatique et une couleur intense. La typicité du terroir de Château Canon a protégé les vignes de tout stress hydrique, assurant ainsi une récolte hautement qualitative. Une baisse des températures quelques jours précédant les vendanges a préservé la fraîcheur des raisins (environ 16°) à l'entrée du chai. La pluie a accueilli nos vendangeurs le 1<sup>er</sup> jour, puis un climat ensoleillé a permis de travailler dans les meilleures conditions. La récolte fût très saine, les grappes sont longues donnant peu de travail au tri.

### VENDANGES

La plus grande attention est apportée à la sélection du raisin. Manipulées avec précaution, les grappes sont déposées dans des caquettes de 20 kg puis réceptionnées sur table de tri à l'entrée du chai. Après un éraflage délicat, les baies sont vérifiées une à une avant d'être foulées. Elles sont ensuite transportées dans des cuvons en inox et déversées par gravité dans les cuves. Cette technique évite ainsi toute trituration à travers pompes et tuyauteries.

**Merlot** : du 23 au 25 septembre (les jeunes plantes) – du 27 Septembre au 4 Octobre

**Cabernet Franc** : 5 & 6 octobre

### VINIFICATION

- **Fermentation alcoolique** pendant 14 jours en cuves inox à double paroi, thermorégulées, de forme tronconique

**Remontages** : 2 par jour

**Température** : 28°C

- **Macération** pendant 2 semaines, 1 remontage tous les 2 jours
- **Fermentation malolactique** : de début novembre à début février, 1/4 en barriques et 3/4 en cuves
- **Elevage** en barriques pendant 18 à 20 mois. Chêne français, chauffe moyenne à moyenne longue

60 % de barriques neuves pour Château Canon, 10% de barriques neuves pour Clos Canon

Soutirage à l'esquive tous les trois mois, collage aux blancs d'œufs, pas de filtration

### ASSEMBLAGE

#### Château Canon

75 % Merlot

25 % Cabernet Franc

dont 10% vin de presse

#### Clos Canon

95 % Merlot

5 % Cabernet Franc

dont 10 % vin de presse

### PRODUCTION

70 % Château Canon

30 % Clos Canon



Château Canon – B.P. n°22 – 33 330 Saint-Emilion

e-mail : [contact@chateau-canon.com](mailto:contact@chateau-canon.com)

Tél : 05.57.55.23.45 Fax : 05.57.24.68.00