

Le millésime 2011 à CANTEMERLE

Le cycle de la vigne

Débourrement :	du 28 mars au 4 avril
Floraison :	du 11 mai au 13 mai
Début nouaison - Fermeture de la grappe :	du 27 mai au 17 juin
Mi-véraison :	du 22 juillet 25 juillet
Vendanges :	du 12 septembre au 1 ^{er} octobre

Données techniques

Vendanges : manuelles avec tri sélectif

Egrappage : total

Tri post-égrappage : manuel sur table de tri

Types de cuves : tronc conique en chêne, cylindrique en Inox, cubique en ciment

Elevage : 16 mois dont 12 mois en barriques et 4 mois en cuves après assemblage final.
Barrique en chêne français, chauffe moyenne, dont 50 % neuves, 40 % 1 vin et 10 % 2 vins.

Collage : très léger, pas de filtration avant la mise en bouteille.

Production totale : 510 000 bouteilles

Assemblage Château Cantemerle 2011

47% Cabernet Sauvignon
43% Merlot
7% Cabernet Franc
3% Petit Verdot

.../...

« Le millésime 2011 marquera nos mémoires »

D'abord très précoce, ensuite complexe et capricieux, et finalement d'une étonnante qualité.

Sa climatologie en quelques mots : trois mois de sécheresse d'avril à juin, des pointes aigües de chaleur en juillet, un mois d'août frais mais toujours sec, puis quelques épisodes orageux localisés à l'approche des vendanges. Enfin, une récolte peu abondante, avancée d'environ dix jours par rapport à la normale.

Il en a résulté des raisins qui, après un tri méticuleux des baies, ont donné des vins d'une richesse exceptionnelle. Couleur très soutenue, concentration et maturité des tanins, acidité, nous avons en chai les principales composantes d'un vin de grande garde.

La qualité de l'élevage sera néanmoins déterminante pour donner sa véritable dimension à ce très beau millésime en devenir.