

Le millésime 2012 à CANTEMERLE

Le cycle de la vigne

Débourrement :	du 27 mars au 29 mars
Floraison :	du 25 mai au 28 mai
Début nouaison - Fermeture de la grappe :	du 10 juin au 12 juillet
Mi-véraison :	du 8 août au 14 août
Vendanges :	du 1 ^{er} octobre au 16 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 40 % neuves, 40 % 1 vin et 20 % 2 vins.

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

Production totale : 545 000 bouteilles

Assemblage Château Cantemerle 2012

56% Cabernet Sauvignon
36% Merlot
6% Petit Verdot
2% Cabernet Franc

.../...

Le cycle végétatif et les différents stades phénologiques de la vigne :

L'éclosion des bourgeons s'est produite par un temps doux et sec à la croisée des mois de mars et avril. Le climat s'est ensuite inversé avec l'arrivée d'une vague de froid humide qui a perturbé et ralenti la pousse des rameaux jusqu'au début du mois de mai. La floraison en juin et le début de la véraison en juillet ont connu des températures un peu basses qui ont impacté le volume de production. Le retard pris par la vigne à ce stade laissait entrevoir une récolte tardive, mais le temps sec et ensoleillé qui a suivi aux mois d'août et septembre a offert une belle session de rattrapage au millésime.

Les vendanges :

Celles-ci se sont déroulées du 01 au 16 octobre après quelques ondées fin septembre. Les merlots ont été ramassés avec le soleil mais la pluie est revenue à dater du 07 octobre conduisant à une accélération de la cueillette.

Les clés du succès en 2012 :

Globalement, il s'agit d'une année un peu compliquée, que l'on appellera peut être un « Millésime de viticulteur ». La lutte contre les maladies saisonnières de la vigne a ainsi été déterminante pour amener un raisin parfaitement sain au cuvier. Le choix des dates de vendanges et la capacité d'agir au niveau du rythme de travail (récolte, tri post égrappage et gestion des apports au cuvier) ont également été des conditions nécessaires pour réussir au mieux en 2012.

Le style du vin :

Des premières dégustations ressort une sensation d'équilibre et d'harmonie. La couleur est soutenue et les arômes primaires s'expriment avec intensité. Le vin circule en bouche sans creux ni aspérité. La puissance inhabituelle des derniers millésimes cèdera probablement la place à la finesse mais le plaisir de déguster sera certainement au rendez vous dans quelques années comme c'est le cas actuellement avec les millésimes 2001 et 2004.