

Le millésime 2019 à Cantemerle

La vigne

C'est autour du 20 mars sous un climat doux et ensoleillé que s'est produit le débourrement de la vigne. Les jeunes rameaux ont ensuite laissé assez rapidement apparaître une récolte potentiellement généreuse. A l'exception d'un bref épisode de gel, concentré à la mi-avril sur quelques parcelles sensibles, les conditions météorologiques du printemps ont été favorables au maintien d'un excellent état sanitaire à la vigne. Chaleur et sécheresse ont ensuite encadré la majeure partie du cycle végétatif à l'exception de quelques précipitations utiles début juin et fin juillet. Le processus de maturation des raisins s'est ensuite déclenché le 7 août et ce jusqu'aux vendanges qui se sont déroulées dans des conditions idéales du 23 septembre au 9 octobre. En résumé, c'est la précocité des différents stades du cycle végétatif couplée à un parfait état sanitaire de la vigne qui caractérisent le millésime 2019.

Les vendanges

Le 23 septembre était un lundi, heureux hasard ? Non, tout simplement cela montrait que nous avions pu attendre en toute confiance.

La météo était stable avec des hautes pressions bien installées dans le Golfe de Gascogne. Nos Merlots étaient mûrs, virtuellement en cuves, et nous pensions déjà aux temps d'arrêts qui nous permettraient de récolter les Cabernets à parfaite maturité. Les vendanges dans ces conditions nous donnaient de bonnes marges de manœuvre. Nous pouvions donc passer d'une parcelle à l'autre au seul gré de nos contrôles de maturité. Le Cabernet Sauvignon planté dans les graves profondes du domaine allait ici apporter sa plus belle contribution à l'ensemble. Finesse et puissance, une signature difficile à recueillir en d'autres lieux.

Le vin

L'homogénéité est le maître mot lorsque l'on parle de ce millésime. Sa couleur profonde plante le décor. Une expression aromatique complexe et délicate suit. Puis une sensation vivifiante en bouche avec une belle énergie en réserve. Enfin une longue finale fine et précise.