



GRAND CRU CLASSÉ 1855



CHATEAU
CANTENAC BROWN

2017

MARGAUX

CHÂTEAU CANTENAC BROWN

Millésime 2017

ASSEMBLAGE

67% Cabernet Sauvignon
33% Merlot

DATES DES VENDANGES

Merlot : du 14 au 21 Septembre
Cabernet Franc : 26 Septembre
Cabernet Sauvignon : du 27 Septembre au
02 Octobre

ELEVAGE

60% en barriques neuves
40% en barriques d'un an

RÉPARTITION DE LA RÉCOLTE

54% Château Cantenac Brown

LE MILLÉSIME

Après un mois de janvier froid, février et mars sont plutôt doux, le **débourrement est rapide et homogène**. Le millésime s'annonce **précoce**, le mois d'avril est particulièrement beau avec de fortes amplitudes thermiques. Le vent tourne au nord. A l'aube du 27 et 28 avril, le ciel est parfaitement clair, les températures chutent en dessous de 0°C.

Nous sommes chanceux, la majorité du vignoble de Château Cantenac Brown n'a pas subi trop de perte. Après ce choc climatique, les mois suivants sont chauds notamment la fin juin où une vague de chaleur dope la végétation. C'est une **véritable aubaine**. En juillet et août les températures restent raisonnables, les vignes maintiennent leur **avance sur la moyenne trentenaire**.

Enfin un **millésime en 7 de très haut niveau ?**

L'été est légèrement plus frais que d'ordinaire et les pluies de début septembre lèvent définitivement le doute, nous ne récolterons pas un 1947. Dommage !

Néanmoins, ce millésime a un **grand potentiel** grâce à une attention de tous les instants. Effeillage, échardage, et même vendanges vertes sur quelques parcelles trop chargées.

LES VENDANGES

La récolte débute très progressivement à la mi-septembre. Nous commençons par les plantes et les jeunes plants. Nous nous préparons ainsi à récolter les **vieilles vignes à maturité**.

2017 restera dans les mémoires comme le millésime du gel ... mais 2017 c'est surtout un **millésime précoce** avec une **floraison régulière et rapide**, une véraison homogène. **Les grands terroirs ont donné de grands raisins**.

Les grappes ont affiché très tôt une **richesse remarquable en anthocyanes** : les jus sont frais et colorés. Les Merlots sont **charnus et gourmands**. Les Cabernets révèlent des arômes **complexes**.