

CHATEAU CANTENAC BROWN

MILLÉSIME 2022

2022, GRAND ... EXCEPTIONNEL...HISTORIQUE...?

Assemblage

69% Cabernet Sauvignon
31% Merlot

Élevage

Barriques de chêne français
60% en barriques neuves
40% en barriques d'un vin

Répartition de la récolte

52% Château Cantenac Brown

Dates des vendanges

Merlot : 7 au 15 septembre
Cabernet Franc : 16 septembre
Cabernet Sauvignon : 19 au
27 septembre



Note de dégustation

2022, offre au grand vin de Cantenac Brown un nez à la palette complexe et raffinée : violette, fruits noirs, réglisse et muscade. La bouche se caractérise par une attaque douce et crémeuse, portée par une exceptionnelle concentration en tanins soyeux et veloutés. La densité et la longueur donne à Cantenac Brown 2022, une finale remarquable.

“

Dame Nature se plaît à nous rappeler périodiquement qu'elle est et restera la maîtresse du jeu en matière de grand millésime. 2022 en est l'exemple même.

Notre souci de la perfection nous permet d'accompagner, d'infléchir et de façonner au mieux ce qu'elle nous donne, mais force est de constater que la conjonction des facteurs climatiques demeure la clé d'un grand millésime. Heureusement pour nous, vigneron, la vigne est une plante étonnamment, **incroyablement résistante**.

L'ardeur du soleil et les faibles ressources en eau l'ont obligée à retenir sa respiration et à puiser au plus profond des sols, les éléments nécessaires à sa pérennité.

Notre accompagnement au vignoble s'est donc également adapté : un effeuillage plus léger pour protéger les grappes du soleil sur les périodes caniculaires, un travail du sol superficiel afin de limiter l'évaporation, des enherbements maîtrisés parfois supprimés sur certaines parcelles afin de préserver l'alimentation hydrique des vignes, l'équilibre des sols... **un véritable travail de précision, raisonné et adapté à ces conditions inédites**. Toutes les données sont réunies pour un millésime exceptionnel!

L'attente de la maturité idéale et du parfait équilibre, avec des baies plus légères de jour en jour, ont néanmoins mis nos nerfs à rude épreuve, mais c'est le prix à payer pour produire un millésime rare! Nous avons privilégié une vinification à basse température (25° degrés), des extractions douces et modérées, afin de préserver le grand potentiel phénolique des raisins. **Ils ont alors révélé toute leur saveur, leur éclat, ainsi que l'onctuosité des tanins**. Les Merlots sont d'une densité et d'une structure incroyables tandis que les Cabernets Sauvignons ont une concentration et une énergie inédites ces dernières années.

Le 2022 a déjà tout d'un **millésime historique de par son caractère d'exception**. Deviendra-t-il iconique ?

”

