

CHÂTEAU CANTENAC BROWN

2023, une nouvelle ère pour Cantenac Brown...

Assemblage

71.5% Cabernet Sauvignon
27% Merlot
1.5% Cabernet Franc

Élevage

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

Répartitions de la récolte

52% Château Cantenac Brown

Dates des vendanges

Merlot : 7 au 19 septembre
Cabernet Franc : 28 septembre
Cabernet Sauvignon : 20 au 6 octobre

Note de dégustation

Cantenac Brown 2023 reflète la précision de ce millésime, piloté de bout en bout avec toute l'exigence de l'équipe technique. La robe dense et riche laisse une empreinte marquante aussi bien sur les vins que sur les esprits. Les arômes envoûtants de fruits noirs rouges et la complexité des arômes captivent les sens, tandis que la bouche, tendue et généreuse, dévoile une opulence savoureuse.



LE POUVOIR DE LA TERRE

- Chai en terre crue, écoresponsable
- Passage de 30 à une soixantaine de cuves
- Chai 100% gravitaire
- Utilisation de 2 cuves élévatoires pour la vinification
- Vinification intraparcellaire avec des cuves entre 50 et 120 hectolitres.

69 Le millésime

2023 est une année globalement chaude, humide par moments sans excès, avec quelques périodes de froids. La saison commence par une période chaude et un peu humide avec les pluies de fin juin qui obligent à une forte présence de l'équipe au quotidien pour les travaux en vert et la protection du vignoble contre le mildiou.

Vient ensuite une période plus chaude, avec quelques orages très localisés ce qui nous demanderont une gestion précise à chaque parcelle, chaque rang, chaque pied.

La floraison est rapide et complète pour tous les cépages. La véraison démarre plus lentement mais les chaleurs de la fin août et du début septembre amènent avec elles la parfaite maturité des raisins. Deux belles averses en septembre finissent de ciseler de magnifiques cabernets sauvignons.

Les vendanges, les plus longues de l'histoire de la propriété.

Nous mesurons notre chance de vinifier pour la première fois dans le nouveau cuvier, un cuvier moderne à la pointe de la construction écoresponsable, pensé pour une vinification de précision.

Il s'est révélé être un outil merveilleux pour gérer au mieux la multiplicité des situations engendrées par les orages localisés en cours de saison.

Ainsi nous vendangeons au rythme de la maturité de chaque parcelle. Les cuves, près de 60 avec des volumes variés, nous permettent de vinifier chaque parcelle individuellement au meilleur moment.

Le cuvier 100 % par gravité nous laisse le temps d'infuser, d'extraire en douceur en préservant l'intégrité des fruits et des vins. L'excitation de l'équipe est palpable. Cet outil exceptionnel et parfaitement adapté à notre terroir nous ouvre de nouveaux horizons.

Une nouvelle ère s'ouvre pour Cantenac Brown.

