



# CHATEAU CANTELYS

## CHATEAU CANTELYS BLANC 2003

Le Cru comprend 30 ha en production (20 en rouge et 10 en blanc).

**Rendement** : 33 hl/ha

**Assemblage** : 50% sauvignon blanc / 50% sémillon

**Pressurage** pneumatique

**Débouillage** statique à basse température

**Fermentation** en barrique, (50 % bois neuf).

**Elevage** sur lies avec bâtonnages réguliers pendant 10 mois.

**A boire** entre 2004 et 2010.

Daniel Cathiard a racheté le Château Cantelys (Pessac-Léognan) en 1994. Situé sur une superbe butte graveleuse face à la technopole de Martillac dans le prolongement du Château Smith Haut Lafitte et Rochemorin, son encépagement est de 1/3 de blanc et de 2/3 de rouge.

### **Des vendanges chaudes et ensoleillées.**

Les vendanges de raisin blanc ont débuté au Château Cantelys le 13 août 2003 avec une parcelle précoce de Sauvignon blanc. Nous avons ensuite ramassé dans l'ordre de leur maturité les sauvignons gris, les sauvignons blancs pour finir début septembre avec les sémillons. Ces raisins issus d'une année très favorable climatiquement étaient très mûrs avec de faibles acidités. Cependant nous avons observé lors des fermentations une augmentation très significative de l'acidité totale (beaucoup plus que les autres années) aboutissant à des acidités cohérentes.

Nous avons récolté les raisins blancs seulement le matin afin de se préserver d'une vendange trop chaude. Nous avons ensuite travaillé avec beaucoup de délicatesse ces raisins pour préserver toutes les qualités aromatiques. Ainsi nous avons obtenu des vins d'une grande richesse, concentrés, puissants, tenus par une acidité suffisante. Leur maturité aromatique se révèle par des notes de fruits (pêche jaune, abricot ...), de fleur jaune, de fruits secs.

La fermentation en barrique (50% de barriques neuves) contribue à la structuration de la bouche tout en apportant une petite note vanillé toasté s'harmonisant avec élégance dans le bouquet global.