



CHATEAU CANTELYS

CHATEAU CANTELYS BLANC 2004

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

Rendement : 40 hl/ha

Assemblage : 50% sauvignon blanc / 45% sémillon / 5% sauvignon gris

Ramassage à la main en cagettes.

Pressurage pneumatique (très doux)

Débouillage statique à basse température

Fermentation en barrique, (50 % bois neuf).

Élevage sur lies avec bâtonnages réguliers pendant 10 mois.

A boire entre 2006 et 2011.

Le Château Cantelys, racheté par Daniel Cathiard en 1994, est situé sur une superbe butte graveleuse très épaisse, sise face à la technopole Montesquieu à Martillac. Ce vignoble, composé d'1/3 de blanc et de 2/3 de rouge est relativement jeune (15 ans d'âge moyen). Les modes de culture et de production sont exactement les mêmes que ceux utilisés au Château Smith Haut Lafitte. Les vendanges sont réalisées à la main en cagette avec un tri rigoureux du raisin.

Les vendanges de blanc 2004 au château Cantelys ont débuté le 10 septembre avec les sauvignons blancs et gris, et se sont achevées tardivement avec les sémillons le 2 octobre 2004.

Les conditions climatiques de l'été 2004 ont conduit à une maturation lente (d'où les vendanges relativement tardives) et au maintien d'un bon niveau d'acidité.

Les jus de raisin présentaient alors :

- un bon équilibre avec des degrés potentiels variant de 12,2 à 13,1 % vol. et de belles acidités totales de 3,5 à 4,5 g. d'H₂SO₄/litre
- une bonne maturité aromatique.

Après des fermentations sans souci particulier, les vins ont conservé ce bel équilibre. La bouche est à la fois riche, volumineuse, tout en conservant une belle vivacité liée à l'acidité. L'élevage sur lies pendant 10 mois, avec des batonnages réguliers, renforce l'onctuosité et la structure de la bouche de ce vin blanc.

L'expression aromatique du nez, comme de la bouche, traduit un bon niveau de maturité : on retrouve des notes d'agrumes, de fruits exotiques, de fruits à chair jaune (abricot), de fleurs jaunes, de vanille.