



# CHATEAU CANTELYS

## CHATEAU CANTELYS BLANC 2010

Le Château Cantelys est situé sur une belle butte de Graves de l'appellation Pessac-Léognan au sud de la commune de Martillac. Daniel Cathiard a racheté cette propriété au potentiel prometteur en 1994.

Ce vignoble de 20 ha est composé d'1/3 de vignes blanches (sauvignon blanc, sémillon, sauvignon gris) et de 2/3 de vignes rouges (cabernet sauvignon, merlot, cabernet franc).

Les modes de culture et de production sont tout à fait identiques à ceux du Château Smith Haut Lafitte. Les vendanges sont manuelles en cagette avec un tri rigoureux du raisin.

**Rendement** : 26 hl/ha

**Assemblage** : 50% sauvignon blanc, 45% sémillon, 5% sauvignon gris

**Age moyen de vignes** : 20 ans

**Ramassage** à la main en cagettes. **Pressurage** pneumatique (très respectueux de la matière première), débouillage statique à basse température, fermentation en barrique, (50 % barriques neuves).

**Elevage** sur lies en barrique avec bâtonnages pendant 10 mois

### **Sècheresse et fraîcheur climatiques = maturité optimale**

Le millésime 2010 se caractérise par :

- Une fraîcheur estivale surtout les trois premières semaines d'août préservant une bonne acidité et une belle fraîcheur aromatique.
- Une sécheresse estivale proche de 2005 (227mm).

Les vendanges de Blancs ont débuté avec les premières tries de Sauvignon blanc le 22 septembre 2010. Avec d'excellentes conditions climatiques nous avons pris tout notre temps pour récolter : attente de la maturité parfaite, vendange « à la fraîche » le matin uniquement, pressurage délicat... bref nous avons mis toutes les chances de notre côté pour élaborer un très grand vin blanc. Au fur et à mesure des vendanges, nous avons assisté à une maturation lente avec une progression modérée des teneurs en sucre et surtout un maintien, à un très bon niveau, des acidités : l'excellent équilibre de ces jus s'est confirmé.

L'utilisation des photos satellites nous a beaucoup aidé pour ramasser de manière homogène et ainsi trouver une meilleure précision aromatique.

La mise en bouteille (septembre 2011) a été réalisée par un groupe d'embouteillage ultra moderne et performant, doté des derniers systèmes de protection contre l'oxydation : ainsi, le potentiel qualitatif des vins est encore mieux protégé.



# CHATEAU CANTELYS

**Commentaire :**

La couleur de ce Cantelys blanc 2010 est limpide, brillante, jaune pâle.

Le nez offre spontanément une explosion d'arômes très frais d'agrumes : pamplemousse jaune, citron vert, et une petite touche de groseille à maquereaux.

En bouche, le vin est dynamique, tendu, expressif ; l'attaque vive fait petit à petit place à une bouche d'une belle longueur, équilibrée avec une belle matière et un joli gras.

L'aromatique fraîche d'agrumes, de fruits blancs, de nectarine blanche, de fleur d'acacia explose en bouche révélant un vin de plaisir frais et équilibré qui vous réglera dès 2012.