

GRAND VIN DE GRAVES (PESSAC-LEOGNAN)

CHATEAU CANTELYS
BLANC 2012

CHATEAU
CANTELYS



PESSAC-LÉOGNAN

DANIEL ET FLORENCE CATHIARD

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 cagettes avec un tri rigoureux du raisin.

- Rendement : 25 hl/ha
- Age moyen des vignes : 20 ans
- Encépagement :
 - 50 % Sauvignon blanc
 - 45 % Sémillon
 - 5 % Sauvignon gris
- Récolte, vinification et élevage :

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 bâtonnage pendant 10 mois.

2012 : le millésime de la réactivité

Après un début de cycle chaotique : débouillage précoce, blocage en Avril (froid et humide), la vigne a retrouvé le sourire avec les belles conditions climatiques de Mai à Septembre. Cependant, le retard et l'hétérogénéité

occasionnés par ce début de cycle s'est fait sentir toute l'année. Encore une fois, la réalité des grands terroirs, les efforts entrepris dans la recherche d'équilibre vigne-sol, la vitalité des sols et la faible production ont réduit fortement ces écarts et ont favorisé une maturation lente mais complète des raisins.

Les vendanges de blancs ont réellement commencé après le 13 Septembre. En effet, la baisse des températures et quelques précipitations ont été indispensables à la fin des maturations : cette date est un véritable point d'inflexion dans ces vendanges de blancs. A partir de ce jour, nous avons vu les parcelles évoluer très vite, passant d'un stade de sous maturité aromatique évident à une belle maturité, avec des raisins aromatiques et croquants en 48 et parfois 24 heures. Nous avons dû faire preuve d'une très grande réactivité pour ramasser au bon moment : les Sauvignons Blancs et Gris entre le 13 et le 21 Septembre puis les Sémillons entre le 24 et le 27 Septembre.

Commentaire de Fabien Teitgen, Directeur Technique

Le Château Cantelys blanc 2012 présente une couleur jaune pâle, brillante avec des reflets verts.

Le nez est déjà très ouvert avec des notes d'agrumes (pamplemousse rose), de fruits jaunes (pêche, mangue) et une petite touche vanillée.

En bouche, le vin est équilibré entre une belle matière mûre et une bonne acidité. Le soleil d'août se retrouve dans cette belle concentration, cette richesse qui donne à ce Cantelys blanc 2012 son opulence. La bonne acidité de ce vin rééquilibre la bouche et relève l'aromatique de fin de bouche, avec une belle fraîcheur sur des notes de fruits jaunes, d'épices douces, de vanille et de fleurs.