



# CHATEAU CANTELYS

## CHATEAU CANTELYS ROUGE 2003

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

**Rendement** : 25 hl/ha

**Assemblage** : 65 % cabernet sauvignon / 30 % merlot / 5 cabernet franc

**Vinification** : double tri soigneux à la réception des vendanges pré et post éraflage. Pas de foulage. Vinification en cuve associée à des remontages ou pigeages.

**Macération** 3 à 4 semaines. 28°.

**Elevage** en barriques pendant 14 mois.

**Collage** au blanc d'œuf, si nécessaire.

**A boire** entre 2006 et 2016

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 2/3 de rouge.

### **J. SUCKLING – Wine Spectator - 92/100** (février 2006)

Des arômes de mûre, de viande et d'épices se prolongent en bouche et procurent une sensation de puissance soutenue par des tanins soyeux, ainsi que des saveurs de fruits noirs, d'écorce d'orange et de chocolat. Structuré et complexe. Parfaitement net. Le meilleur vin jamais produit par ce domaine. A déguster dès 2009.

### **BEPPI CROSARIOL** (Mars 2007)

Finale, si je devais faire une sélection parmi les nouveautés d'Ontario Vintages pour leur surprenante qualité et leur prix, je choisirais le Château Cantelys rouge 2003. C'est la seconde propriété de la famille Cathiard de Pessac-Léognan dans le Bordelais qui possède également le très prestigieux Château Smith Haut Lafitte. Comme tout le monde, j'adore les Smith Haut Lafitte et ce vin, à un prix bien plus abordable, porte clairement le label de qualité de la famille Cathiard. C'est un mélange de 65% de Cabernet-Sauvignon avec 30% de Merlot et 5% de Cabernet franc. Il est parfaitement mûr, avec de riches notes de cassis et de cerise, un délicieux fond de feuilles d'automne et de tabac ainsi qu'un caractère très minéral sur une longue fin de bouche. Il se boit merveilleusement dès maintenant mais pourra sans aucun doute patienter en cave jusqu'en 2015 .

### **ROD PHILLIPS - \*\*\*\*(\*)** (Mars 2007)

C'est un vin relativement agréable qui nous rappelle que les torrides vendanges de 2003 n'ont pas donné que des vins grossiers à fort taux d'alcool (celui-ci ne fait que 13%). C'est vrai qu'on y retrouve des arômes de fruits mûrs concentrés mais ils sont complexes et en harmonie avec les autres composants. Ce vin a un excellent rapport qualité/prix et je conseille d'en conserver trois ou plus pendant cinq ans, puis de les boire dans les cinq à sept années suivantes.



# CHATEAU CANTELYS

## EN RESERVE

**J. SUCKLING – Wine Spectator - 89-91/100 (avril 2004)**

Beaucoup de mûre et de réglisse au nez. Charnu avec des tannins bien intégrés et une finale longue et soyeuse. Joli vin, bien fait.

En 2003, la récolte des raisins rouges peut se caractériser par ces éléments : une très bonne maturité, une acidité basse, des rendements faibles (baies de petite taille).

Nous avons donc procédé à partir du 08 septembre à des vendanges dans d'excellentes conditions, et avons récolté des raisins sains et mûrs. Les fermentations assez rapides, réalisées avec beaucoup de délicatesse ont conduit à des merlots concentrés, d'une bonne puissance, ronds et gras. Les cabernets sauvignon parfaitement mûrs, révèlent des vins structurés, très expressifs sur des notes de fruits rouges, d'épices, de réglisse. L'assemblage conduit alors à un vin équilibré entre sa structure et son gras, sa rondeur. La bouche est opulente et séduisante. Les cabernets francs apportent une touche d'élégance épicée aux notes de fruits rouges, de réglisse et de boisé. Ce vin équilibré et de bonne longueur, peut se déguster assez rapidement tout en étant apte au vieillissement.