



# CHATEAU CANTELYS

## CHATEAU CANTELYS ROUGE 2004

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

**Rendement** : 40 hl/ha

**Assemblage** : 60 % cabernet sauvignon / 35 % merlot / 5 % cabernet franc

**Vinification** : vendanges manuelles en cagette, 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° à 30°).

**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.

En 2004, après 2 années de stress (coulture en 2002, forte chaleur et stress hydrique important en 2003) la vigne a compensé en produisant de nombreuses grappes. Nous avons pu compter jusqu'à 3 grappes par rameau (habituellement il y a 1 à 2 grappes par rameau).

Une bonne floraison et une bonne nouaison ont conduit alors à de nombreuses grappes bien fournies et donc un volume potentiel de production élevé. Par conséquent, nous avons régulé ce potentiel en supprimant de nombreuses grappes par des vendanges vertes.

Les conditions climatiques des mois d'août et septembre (température chaude sans excès) ont permis une maturation lente, un maintien de l'acidité et ont préservé la fraîcheur aromatique.

Les vendanges ont débuté le 27 septembre avec les merlots pour s'achever les cabernets sauvignon.

Les merlots bien mûrs sont ronds et volumineux avec une belle texture soyeuse. Les cabernets, plus classiques, développent une belle fraîcheur aromatique et une grande structure tout en longueur.

Le Château Cantelys rouge 2004 apparaît alors comme un vin équilibré de bonne longueur, soutenu par la structure du cabernet et enveloppé par la rondeur et le volume du merlot.

Les cabernets francs se retrouvent dans la complexité aromatique de ce vin : fruit rouge frais (framboise), épice douce, réglisse, pain frais...