

# BRIO DE CANTENAC BROWN

## MILLESIME 2018

2018 UN ENFANT DE LA PLUIE ET DU SOLEIL ...

### assemblage

50% Merlot  
43% Cabernet Sauvignon  
7% Cabernet Franc

### élevage

Barriques en chêne français  
25% en barriques neuves  
75% en barriques d'un an

### répartition de la récolte

44% BriO de Cantenac Brown

### dates des vendanges

Merlot : 18 - 28 Septembre  
Cabernet Franc : 1er Octobre  
Cabernet Sauvignon : 2 - 11 Oct



### les vendanges

Avant la récolte, le contraste des journées chaudes et des nuits froides a fait merveille, en favorisant la concentration aromatique et phénolique.

Plus de 4 semaines dans des conditions idéales lors des vendanges. Chaque parcelle est arrivée à parfaite maturité. Les baies sont petites.

Les peaux épaisses et mûres libèrent une impressionnante couleur.

La belle maturité des pépins, très bruns, presque noirs, des tanins ronds, longs et frais sont les meilleurs témoins de ce grand millésime.



2018 UN MIRACLE LABORIEUX ...

"Climat océanique". Avant 2018, c'était une notion météorologique un peu abstraite faite de douceur et de nuances. En 2018, au printemps et jusqu'au début de l'été, le « climat océanique » s'est invité dans nos vignes pour nous rappeler que sa principale caractéristique est une humidité élevée bien répartie sur la saison. Personne n'aurait pensé après ce début de saison compliqué, que nous vendangerions un millésime aussi grand. Une fois encore notre travail est récompensé.

Depuis plusieurs années nous sommes très actifs au vignoble et privilégions les mesures prophylactiques, épamprage précis, effeuillage par endroits, échardage ailleurs. Tout est bien rodé et les équipes connaissent nos exigences. Ces interventions récurrentes ne sont rien en comparaison des efforts qu'il a fallu fournir en 2018 pour rester dans la course. Nous avons doublé les équipes pour effeuiller et écharder plus de 500 000 pieds en 8 jours.

A la mi-juillet, les raisins étaient parfaits et n'attendaient plus que le soleil pour prendre leur costume d'été. Il est arrivé à point nommé. La chaleur de fin Juillet à fin Août, compte tenu des ressources en eau présentes, a permis une évolution sans stress. La véraison s'est faite lentement de façon homogène, la maturité tout en douceur.

2018 est un millésime inédit, de très belle qualité, avec une maturité parfaite pour tous les cépages et des vins qui allient concentration, rondeur et équilibre.

