

GRAND CRU CLASSÉ EN 1855



CHATEAU

CANTEMERLE

UNE VIE AUTOUR DU VIN



Plus qu'un terroir, Château Cantemerle est un territoire. Son parc et ses forêts, présents dès le XIII^{ème} siècle, en sont le poumon originel. Ici, la Nature invite à la contemplation et offre la quiétude à tous ceux qui veulent bien la trouver.

Autour, la vigne, plantée sur un grand terroir de graves fines et profondes. Notre fierté est de produire un vin de garde de grande qualité, un Grand Cru Classé en 1855 gagnant en précision, millésime après millésime.

Notre équipe technique voit défiler le temps, dialogue avec lui, et compose notre vin avec une extrême précision.

Mais la vérité est que nous ne sommes maîtres que jusqu'à un certain point, car la nature et l'esprit du lieu dictent nos actions.

Parcourez les allées qui mènent au château, et vous comprendrez avec nous. Nous vous invitons à flâner, à apprécier la poésie du temps long autour d'un repas dans les bois, d'une pétanque dans notre cour, un verre de Cantemerle à la main.

Et vous verrez qu'il y a toute une vie autour du vin. Cette vie, nous la mettons en bouteille pour vous l'offrir.

VIGNOBLE

Âge moyen des vignes:
40 ans

Densité de plantation:
7800 pieds à l'hectare

68% Cabernet Sauvignon

20% Merlot

7% Petit Verdot

5% Cabernet Franc

98 ha en production

Terroir de graves et de silices du quaternaire

CULTURE & RÉCOLTE

Taille Guyot double médocaine

Effeuilage réalisé face par face après la nouaison

Démêlage et décompactage à la fermeture de la grappe

Vendanges manuelles avec tri sélectif à la vigne

Certification HVE

VINIFICATION & ÉLEVAGE

Égrappage total

Tri post égrappage manuel

Fermentation

6-8 jours à 24-28°C

Macération 20 à 25 jours

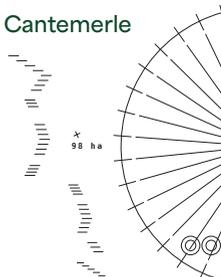
Élevage

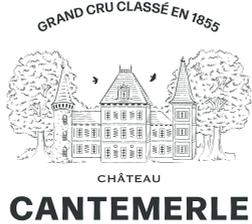
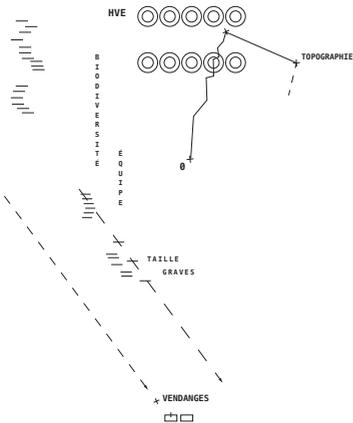
12 mois en barriques de chêne français dont 35% sont neuves

Collage Très léger

Second vin

Les Allées de Cantemerle





2023



La démarche qualitative engagée en 2022 se poursuit avec le millésime 2023 et s'approfondira en 2025 avec la réception de nouvelles installations techniques. Cette année, l'équipe s'est attachée, par ses choix audacieux, à produire un vin qui, tout en respectant l'identité de Cantemerle, s'oriente vers toujours plus de précision.

Les vendanges se sont déroulées du 11 septembre au 10 octobre, une amplitude surprenante qui a permis de ramasser chaque cépage à maturité optimale, dans un parfait état sanitaire. Notre patience, quatre semaines / quatre cépages, a été récompensée. Les merlots sont très mûrs, les cabernets sauvignons qui ont profité de la pluviométrie du mois de septembre ont apporté de la longueur et du goût à ce millésime.

Un travail de sélection inédit a conduit à ne retenir que les plus beaux cabernets sauvignons du domaine et cela dans une proportion historiquement élevée : 75% de l'assemblage. Ce cépage signature confère à Cantemerle sa trame et son style.

La décision historique d'incorporer 14% de vin de presse apporte une complexité inégalée tout en révélant des tannins d'une finesse et d'une douceur remarquable.

Avec seulement 35% de barriques neuves, la volonté est de préserver la pureté du fruit et d'établir un équilibre harmonieux, parachevé par un taux d'alcool de 13%.

L'explosion aromatique suivie d'une longue finale témoigne du soin apporté à chaque étape de son élaboration. L'élégance singulière de Cantemerle est complétée en 2023 par un velouté, une matière sans aucune aspérité.

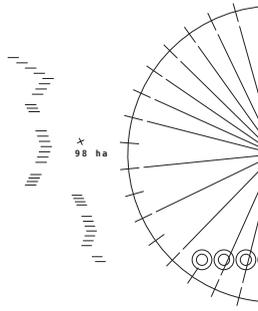
Mûr et riche sans être solaire, 2023 est un millésime pour le temps.

ASSEMBLAGE

- 75% Cabernet Sauvignon
- 15% Merlot
- 6% Petit Verdot
- 4% Cabernet Franc

AUTOUR DU VIN

- Débourrement 28 mars
- Mi-floraison 25 mai
- Nouaison 05 juin
- Mi-véraison 31 juillet
- Vendanges du 11 septembre au 10 octobre
- Alcool 13% vol.



GRAND CRU CLASSÉ EN 1855

CHÂTEAU

CANTEMERLE

