



CHÂTEAU CANTEMERLE

GRAND CRU CLASSÉ EN 1855
HAUT-MÉDOC

Le millésime 2013 à CANTEMERLE

Le cycle de la vigne

Débourrement :	du 15 avril au 22 avril
Floraison :	du 10 juin au 21 juin
Début nouaison - Fermeture de la grappe :	du 24 juin au 19 juillet
Mi-véraison :	du 19 août au 23 août
Vendanges :	du 28 septembre au 12 octobre

Données techniques

Vendanges : manuelles avec tri sélectif

Egrappage : total

Tri post-égrappage : manuel sur table de tri

Types de cuves : tronc conique en chêne, cylindrique en Inox, cubique en ciment

Elevage : 16 mois dont 12 mois en barriques et 4 mois en cuves après assemblage final.
Barrique en chêne français, chauffe moyenne, dont 40 % neuves, 40 % 1 vin et 20 % 2 vins.

Collage : très léger, pas de filtration avant la mise en bouteille.

Production totale : 540 000 bouteilles

Assemblage Château Cantemerle 2013

55% Cabernet Sauvignon
30% Merlot
10% Cabernet Franc
5% Petit Verdot



CHÂTEAU
CANTEMERLE

GRAND CRU CLASSÉ EN 1855
HAUT-MÉDOC

Une belle sortie de mannes à la mi avril et des nappes phréatiques entièrement reconstituées au cours de l'hiver précédent nous donnaient bon espoir pour la récolte à venir. La végétation allait cependant être ralentie par un printemps maussade aboutissant à une floraison inégale dans la deuxième quinzaine du mois de juin. Le développement de la vigne marquait alors un retard d'environ deux semaines par rapport à la normale.

En revanche, les mois de juillet et août furent splendides et ils jouèrent un rôle déterminant dans la construction du millésime. Alors que le soleil ardent de juillet poussait la vigne à combler son retard, le mois d'août connaissait de superbes conditions anticycloniques qui allaient s'étaler sur la première quinzaine de septembre. Un climat tropical s'installa par la suite, nous conduisant à anticiper d'environ une semaine la cueillette des raisins. Les vendanges débutèrent le 28 septembre et se déroulèrent en grande partie sous la pluie, un peu comme celles que nous rencontrons fréquemment au cours de la décennie 1990. Dans ces conditions, il fallait être réactifs, organisés et bien équipés. La pourriture grise guettait nos raisins et nous ne devions en aucun cas nous laisser prendre de vitesse. L'ordre de ramassage des parcelles fut ainsi clairement guidé par l'aspect visuel de la vendange. Les équipements de tri des raisins à la vigne et au chai furent bien entendu d'une aide précieuse mais c'est la rapidité d'intervention des équipes qui fut déterminante.

Globalement, nous sommes plutôt agréablement surpris par la qualité des vins qui présentent une belle couleur, de beaux arômes de fruits et une matière délicate en bouche. Préserver le caractère fruité des vins et mettre en valeur la finesse des tanins sera notre priorité en terme d'élevage pour ce millésime dont nous attendons encore beaucoup.

CHATEAU CANTEMERLE

33460 Macau, France

Tel. +33(0)5 57 97 02 82 – Fax +33(0)5 57 97 02 84
cantemerle@cantemerle.com – www.cantemerle.com