Château
CANTELAUDETTE

GRANDS VINS DE BORDEAUX
GRAVES DE VAYRES
L'ESPRIT DES DEUX RIVES

Nom Propriétaire
Jean-Michel Chatelier

Coordonnées
1 Cantelaudette, 33500 Arveyres
05 57 24 84 71
jm.chatelier@orange.fr

Histoire de la propriété : J'ai hérité du Château Cantelaudette en 1984. La maison et les vignes étaient à l'abandon et il n'y avait pas de chai. Mon épouse a eu un coup de cœur ! Nous nous sommes donc retroussés les manches et avons reconstruit à notre goût ce qui deviendra notre maison, planté les vignes selon les meilleures préconisations et bâti un chai fonctionnel pour élaborer notre vin sous le nom Cantelaudette.

Philosophie de viticulteur : Travailler avec Passion : «Viticulteur depuis 1984, l'expérience est importante mais il faut toujours se remettre en question.» Moderniser les techniques : "Au chai, il faut un matériel performant et moderne pour vinifier et élever dans les conditions optimales". Investir dans l'agriculture raisonnée : "c'est donner la priorité à la mise en place des mesures prophylactiques". Préserver les savoirs-faire traditionnels : "Gargez à l'esprit que le vin est un plaisir pour celui qui l'élève grâce aux savoirs transmis et ceux acquis au fil du temps".

Superficie : **55 ha**

Typicité des sols sur lesquels les vins en AOC GDV sont produits : **Sol sablo-graveleux**

Encépagement : Le Sémillon est cultivé sur 9 ha, l'âge moyen de la vigne est 20 ans. Le Sauvignon est cultivé sur 1ha65, l'âge moyen de la vigne est 40 ans. Le Merlot est cultivé sur 39ha25, l'âge moyen de la vigne est de 20 ans. Ici je dirai que nous avons plusieurs types de merlot fonction de la parcelle du sol et du porte greffe nous aurons des caractéristiques très différentes. Le Cabernet Franc est cultivé sur 1ha50, c'est une jeune vigne pour apporter si besoin de la vivacité Enfin, le Malbec est cultivé sur 1ha25,c'est une jeune vigne pour si besoin donner une note épicée

---

Nom vin produit : **Château Cantelaudette Cuvée Prestige**

Couleur : **Rouge**

Sol : **Limono-argilo-sableux**

Assemblage du vin : **100% Merlot**

Conduite vigne : La vigne est installée de façon à contrôler au mieux le rendement, à avoir une excellente surface foliaire même après effeuillage. Toutes les opérations en vert ont une importance capitale pour une bonne aération de la zone fructifère et accéder à une bonne maturité. Les travaux sont menés de façon raisonnée pour garder l'équilibre de la plante et favoriser son autodéfense : éviter les excès qui engendrent la maladie. Quant au travail du sol, c'est en fonction de l'âge de la vigne, de la saison, qu'il faudra alterner : *Enherbement pour éviter l'érosion, faire plonger les racines. *Travail léger c'est éviter une trop forte concurrence et le développement des carences en azotes. *Sous solage à l'automne, éviter l'asphyxie d'hiver. Avec tous ces petits égards, la vigne vous donnera ce qu'elle a de mieux et là le vinificateur pourra exprimer son talent.

Vinification : Nous ramassons la vendange avec notre propre machine, nous avons ainsi le choix de la meilleure date d'intervention. Equipée d'un égreneur embarqué le raisin ne restera pas en contact avec la rafle et les feuilles. Les raisins sont ensuite triés sur table vibrante. Pendant les fermentations à température contrôlée à 28°, nous effectuons des remontages quotidiens. Nous alternons remontage traditionnel à l'air et remontage à l'azote, ce dernier permet de bien travailler le chapeau de marc. A densité 1040, nous procédons au délestage de chaque cuve. Après fermentation alcoolique et pendant la macération, nous faisons des remontages à l'abri de l'air. Après dégustation, nous décidons d'écouler. C'est au tour des fermentations malolactiques, le vin est maintenu à 20°. Nous effectuons des légers bâtonnages de lies quotidiens pour donner du gras et du volume. Ensuite nous soutirons à l'air, il est important de bien oxygéner le vin à cette époque, les premiers froids venus, il va respirer et se débarrasser de toute réduction.

Élevage : Evènements et tables exceptionnelles pour ces vins au boisé fin, rond, complexe et sophistiqué, une initiation à l'excellence et au goût. Issues de nos meilleures parcelles les vins seront élevés sous bois. Le choix de la durée et de la qualité des bois se fera fonction de la dégustation, chaque millésime aura sa vinification et son élevage propre.

Notes dégustation : Millésime d'exception, riche et structuré, vin de spécialiste mais aussi d'amateurs en quête de sens. Vin de concours qui reste accessible. Issu de parcelles pour lesquelles nous effectuons encore plus de travaux spécifiques comme éclaircissage, vendanges en vert. Elevé en barrique de chêne français aux grains les plus fins. Couleur rouge cerise légèrement évoluée, nez très complexe, poudre d'iris, banane séchée, violette, pointe toastée, fraise très mûre beaucoup de fraîcheur à l'attaque. Tanins sucrés, saveur de confiture de fruits accompagnée d'une pointe de boisé. Vin élégant et complexe, très belle longueur aromatique.

Accords mets vins : Apéritifs, charcuteries, viandes rouges, grillades, gibiers, fromages et sur desserts chocolatés ou aux fruits rouges.