



# CANON

1<sup>er</sup> Grand Cru Classé

## **Millésime 2006**

### **Superficie :**

22 ha (19 ha en production)

### **Rendement :**

35hl/ha

### **Terroir**

Plateau argilo-calcaire

### **Orientation :**

Sud / Sud- ouest

### **Encépagement :**

- 75 % Merlot
- 25% Cabernet franc

### **Densité de plantation :**

5500 et 6500 pieds/ha

### **Age moyen des vignes :**

25 ans

### **Mode de culture :**

Taille en guyots doubles - effeuillage manuel - vendanges vertes - lutte raisonnée

### **Cycle végétatif :**

L'hiver 2005 fut froid et sec, marqué par un déficit hydrique jusqu'à fin janvier. La floraison fut homogène et rapide grâce à des journées ensoleillées et des températures douces.

Après un mois de juillet chaud, le mois d'août fut plutôt frais et humide. Les vendanges ont débuté le 19 septembre avec un temps doux et agréable.

Le millésime 2006 est caractérisé par une belle maturité ; certains merlot atteignant 14° naturellement, avec une structure intéressante.

### **Vendanges :**

#### Merlot

- Les 19 et 21 septembre (les jeunes plantes).
- Du 22 au 29 septembre.

## Cabernet franc

- Les 29 et 30 septembre.

Depuis le millésime 2002, l'utilisation du nouveau système de réception de vendange permet de porter la plus grande attention à la sélection puis à la manipulation des grappes.

Après une sélection minutieuse, directement sur pieds de vigne, les plus belles grappes sont transportées en caquettes plastiques de petites capacités jusqu'à l'entrée du chai. Celles-ci sont ensuite délicatement déversées sur une table de tri où une équipe de 6 à 8 personnes les débarrasse des baies de moindre qualité. Après un éraflage délicat, les baies sont triées par une dizaine de personnes pour éliminer toutes celles n'étant pas de parfaite qualité et maturité. La récolte est ensuite encuvée par gravité en déversant les baies contenues dans des petits cuvons en inox (3hl) directement par le sommet des cuves inox à double paroi intégrant le système de thermo-régulation.

Canon évite ainsi toute trituration de la vendange à travers pompes et tuyauterie.

### **Vinification :**

Fermentation alcoolique (10 jours) et macération de 15 jours en cuves inox à double paroi intégrant le système de thermo-régulation avec 3 remontages quotidien d'1/2 à 1 fois le volume de la cuve.

Fermentation malolactique en cuves inox et en barriques

### **Elevage :**

En barriques dont 50 % de barriques neuves, soutirage à l'esquive tous les trois mois, collage aux blancs d'œufs frais, pas de filtration.

### **Deuxième vin :**

Clos Canon

### **Assemblage :**

80% Merlot – 20% Cabernet franc

**Gérant :** John KOLASA

**Maître de chai :** Stéphane BONNASSE

**Chef de Culture :** Hervé des GARETS

**Relations publiques :** Béatrice AMADIEU

### **Contact**

Château Canon – BP 22 - 33330 Saint-Emilion

Tel : +33 (0) 557 553 345 – Fax : +33 (0) 557 246 800

E-Mail : [contact@chateau-canon.com](mailto:contact@chateau-canon.com)

[www.chateau-canon.com](http://www.chateau-canon.com)

### **NOTES :**

---

---