



CANON

1^{er} Grand Cru Classé

Millésime 2007

Superficie :

19,5 ha.

Rendement :

35hl/ha.

Terroir

Plateau argilo-calcaire.

Orientation :

Sud / Sud- ouest.

Encépagement :

- 75 % merlot,
- 25% cabernet franc.

Densité de plantation :

5 500 et 6 500 pieds/ha.

Age moyen des vignes :

25 ans.

Mode de culture :

Taille en guyots doubles - Effeillage manuel - Vendanges vertes - Lutte raisonnée.

Cycle végétatif :

Le millésime est caractérisé par un hiver plutôt doux avec un mois de février particulièrement pluvieux (environ 2 fois la moyenne des 30 dernières années).

La floraison fut quelque peu en avance grâce à un mois d'avril atypique (+ 4° et quasiment 5 fois moins de pluie que la moyenne). L'été fut plutôt frais et maussade, le soleil du mois de septembre aura contribué à une lente et homogène maturité du raisin.

Seul le travail de notre équipe, particulièrement attentive à chaque parcelle tout long du cycle végétatif, a permis d'obtenir, contre toute attente, une récolte de bonne qualité avec très peu de tri lors de la vendange.

Vendanges :

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 cagettes de petites capacités jusqu'à l'entrée du chai. Celles-ci sont ensuite

CHEVAL BLANC - ANGÉLUS - BEAUSÉJOUR - BEAU-SÉJOUR BÉCOT - BÉLAIR - CANON - FIGEAC
FOURTET - LA GAFFELIÈRE - MAGDELAINÉ - PAVIE - PAVIE MACQUIN - TROPLONG MONDOT - TROTTEVIEILLE

délicatement déversées sur une table de tri où une équipe de 6 à 8 personnes les débarrassent 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.

Merlot

- Du 24 au 27 septembre (les jeunes plantes),
- Du 27 septembre au 3 octobre.

Cabernet franc

- Les 3 et 4 octobre.

Vinification :

- Macération pré fermentaire à froid durant 48 heures pour certaines cuves,
- Fermentation alcoolique pendant 9 jours,
- Macération entre 28 à 32°C durant environ 3 semaines en cuves inox thermo-régulées avec 3 remontages quotidiens,
- Fermentation malolactique en cuves, et quelques lots en barriques,
- Élevage en barriques dont 50 % de barriques neuves, soutirage à l'esquive tous les trois mois, collage aux blancs d'œufs frais, pas de filtration,
- Tonneliers : Darnajou, Demptos, Saint Martin, Seguin Moreau, Sylvain, Tonnellerie Bordelaise...

Assemblage :

75% merlot – 25% cabernet franc – 5% vin de presse

Deuxième vin :

Clos Canon (100% merlot)

Production (estimation) :

75% Château Canon

25% Clos Canon

Gérant : John Kolasa.

Maître de chai : Stéphane Bonnasse.

Chef de Culture : Hervé des Garets.

Relations publiques : Géraldine Léger.

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

www.chateau-canon.com

NOTES :
