

# CHATEAU BOYD-CANTENAC

Grand Cru Classé 1855

MARGAUX

PRIMEUR 2018

## Les conditions climatiques du millésime

Le cycle 2018 a connu deux périodes aux conditions météorologiques très différentes et très marquées : six mois pluvieux, tout d'abord, jusqu'à la mi-juillet (la pluviosité d'une année entière reçue en six mois), puis la situation s'est ensuite radicalement inversée, avec un été chaud et sec, à l'ensoleillement maximal en août et septembre.

Le mois de janvier, qui fut très doux, a marqué aussi un record d'humidité aussi. Après des mois de février et mars froids (respectivement 2,7 et 1°C sous les normales), un avril très doux, chaud en seconde décade entraîna un débourrement plutôt précoce et rapide.

En mai ce fut une succession d'orages, avec une alternance de périodes pluvieuses et sèches. La floraison à partir du 24, un peu plus tardive qu'en 2017, a connu des alternances de périodes pluvieuses, qui ont entraîné une certaine coulure, mais par chance le vignoble a échappé aux forts orages de grêle du 26 mai. Juin et la première quinzaine de juillet furent à la fois pluvieux et chauds, ce qui rendit plus difficile la lutte contre le mildiou.

L'été, arrivé à la mi-juillet, chaud (+1°C en juillet, +0,3°C en août par rapport aux normales), sec, (42 % de déficit hydrique en août, 77 % en septembre), sans excès de chaleur cependant, a connu une insolation remarquable (18 % au dessus des normales pour juillet, août et septembre). L'ensoleillement, d'avril à septembre, a été de loin le plus important depuis 2008, avec 179 h de plus que la normale (2010 : 111 h, 2015 : 111 h). Septembre en particulier n'a connu que trois jours avec un temps couvert.

Dès le mois d'août les matinées ont été le plus souvent fraîches (14°C le matin du 10/08) et les écarts journaliers de température élevés, favorisant une parfaite maturation des raisins, tandis que la sécheresse des sols entraînait un ralentissement du métabolisme des plantes.

Le temps favorable nous a permis de vendanger lentement, pour coller à la maturité optimale des parcelles, et la récolte a donc duré du 1er au 23 octobre, sur des raisins très mûrs et sains.

En début d'élevage toutes les couleurs étaient remarquables. Les Merlots avaient beaucoup de mâche, de beaux arômes, un taux d'alcool élevé mais plus de fraîcheur que nous en attendions lors de la récolte. Les Cabernets Francs étaient très séducteurs, équilibrés, avec une belle complexité aromatique ; les Petits Verdots étaient massifs, avec une belle finesse de tanin, tandis que les Cabernets Sauvignons paraissaient frais, fins, purs, avec un beau cortège aromatique et une très longue finale.

## Les vins

En mars 2019, ils montrent une très belle couleur, dense et jeune, et ont une grande fraîcheur, en relation avec de bonnes acidités et des taux d'alcool modérés (de l'ordre de 13,6 %). Boyd-Cantenac a un nez assez explosif, dense avec un beau fruit et un fin boisé.

En bouche, l'attaque est fine et progressive, soyeuse. Vient ensuite un bon corps, souple, à l'intensité aromatique croissante, comme l'astringence. La finale est savoureuse, longue et élégante, avec un tanin marqué.



17  
18



Boyd-Cantenac livre un vin d'un remarquable équilibre, au fruité généreux et gourmand. Sa finale s'étire doucement sur des notes acidulées. Tout ce que l'on attend d'un admirable Margaux.

93  
94

JAMES SUCKLING.COM

89  
91

THE WINE CELLAR INSIDER

Earth and forest aromatics coincide with a medium-body, soft palate and a tobacco leaf, herb and red fruit finish.

93

Decanter

16

www.bxtotal.com  
RENE GABRIEL'S ULTIMATIVE BORDEAUX-WEB-NAVIGATION

89  
91

Wine Spectator

16,5

Le Point

The deep garnet-purple colored 2018 Boyd-Cantenac features smoked meats, dried herbs and savory aromas over baked berries and cassis with a pencil lead hint. The palate is full-bodied with a soft texture and bags of fruit and herb sparks, finishing warm.

17

bettane +  
desseauve

94  
95

LE FIGARO VIN

**Surface:** 17 ha  
**Sols:** graves siliceuses maigres et drainantes du Quaternaire  
**Age moyen du vignoble:** 45 ans  
**Propriétaire:** Famille Guillemet

**Assemblage :**  
Cabernet Sauvignon: 65%  
Merlot: 19%  
Petit Verdot: 10%  
Cabernet Franc: 6%