

UNE VIE AUTOUR DU VIN

Les Quatre Saisons

UNE DÉGUSTATION AU FIL DU TEMPS

 Français



Entrez dans l'univers Cantemerle et découvrez ses quatre piliers : l'environnement, l'expérience Cantemerle, notre virage qualitatif et le potentiel de garde de nos millésimes. Chacun témoigne de notre passion pour une vie autour du vin. Bienvenue à Cantemerle, et merci de partager cette aventure avec nous.

Laure Canu



PILIER 1

L'environnement et la biodiversité

Territoire Patrimoine Ecosystème Régulation Equilibre
Harmonie Collection botanique Biodiversité fonctionnelle
Résilience Restauration écologique Sensibilisation

La préservation de la biodiversité est au cœur de nos actions.

Collection botanique

1000 graines sont collectées chaque année dans le parc pour créer des corridors écologiques, contribuant à stocker du carbone, lutter contre l'érosion, filtrer les polluants et limiter les intrants.

Restauration des milieux

Gestion écologique des habitats pour favoriser la richesse floristique, préserver la faune locale et les pollinisateurs.

Cours d'eau redessinés

Reméandrage des cours d'eau et stabilisation des berges pour améliorer la qualité et l'écoulement des eaux.

Santé des sols

Nous travaillons en partenariat avec l'INRAE sur la diversité et la fonctionnalité de la biodiversité des sols, essentielle à la qualité des raisins et des vins.



PILIER 2

L'expérience Cantemerle

Expérience Accueil International Visiteurs Dégustation
Émotion Partage

À la propriété

- Un cadre exceptionnel avec un château rénové, 9 chambres élégantes et un parc majestueux.
- Un outil de promotion stratégique pour fidéliser les professionnels et susciter l'intérêt de la presse.
- Une ouverture au grand public prévue en 2025, promettant à chaque visiteur une expérience mémorable et la fierté de devenir ambassadeur de la propriété.

Cantemerle en chiffre

- une présence renforcée sur les marchés avec les actions ciblées de 4 collaborateurs.
- Projets collaboratifs : Actions conjointes avec les équipes du négoce pour solidifier les partenariats de distribution.
- **380 000** bouteilles vendues chaque année à **1 200** clients via une soixantaine de négociants, avec **40 %** en primeurs et **60 %** en livrable. Répartition : **40 %** en Europe (dont **35 %** en France), **45 %** en Asie, **10 %** en Amérique du Nord et **5 %** dans le reste du monde.



PILIER 3

Le virage qualitatif

Innovation Terroir Vinification Harmonie Équilibre Tannins

Un terroir d'exception

98 hectares autour de la propriété, sur la fameuse terrasse 4, un terroir de graves profondes aux contours identiques depuis 1855.

Un encépagement repensé

Depuis 1981, nous avons réalisé un passage progressif de 36% de cabernet sauvignon à 70%.

Une qualité constante

Une vinification qui laisse s'exprimer le fruit et qui préserve des degrés raisonnables, une propriété qui n'a jamais cédé aux modes.

Une signature qui s'affirme

Depuis 2021, une sélection encore plus rigoureuse avec une place plus grande donnée au cabernet sauvignon dans l'assemblage et un travail affiné du bois neuf.

Un avenir tourné vers la précision

La réception de notre nouvel outil technique en juillet 2025 va permettre de poursuivre de manière significative les progrès engagés.



PILIER 4

Le potentiel de garde

Millésimes Garde **Évolution** Complexité Tradition

Le potentiel de garde des vins de Cantemerle est un aspect peu connu. La dégustation de vieux millésimes tel que 1989 révèle la qualité de notre terroir. La signature de Cantemerle, l'élégance, est présente à travers les décennies.

LES VINS DÉGUSTÉS



01

Château Cantemerle 2020

VENDANGES
14 au 30 septembre

ASSEMBLAGE
58% Cabernet Sauvignon
▪ 29% Merlot ▪
7% Cabernet Franc ▪
5% Petit Verdot



02

Château Cantemerle 2021

VENDANGES
22 septembre au 3
octobre

ASSEMBLAGE
65% Cabernet Sauvignon
▪ 21% Merlot ▪
9% Cabernet Franc ▪
5% Petit Verdot



03

Château Cantemerle 2022

VENDANGES
12 au 27 septembre

ASSEMBLAGE
70% Cabernet Sauvignon
▪ 20% Merlot ▪
5% Cabernet Franc ▪
5% Petit Verdot



04

Château Cantemerle 2023

VENDANGES
11 septembre au 10
octobre

ASSEMBLAGE
75% Cabernet Sauvignon
▪ 15% Merlot ▪
6% Cabernet Franc ▪
4% Petit Verdot



05

Château Cantemerle 1989

VENDANGES
11 septembre au 7 octobre

ASSEMBLAGE
37% Cabernet Sauvignon
▪ 39% Merlot ▪
21% Cabernet Franc ▪
3% Petit Verdot





[Aller sur le site →](#)

Suivez-nous sur les réseaux



[Terms & Privacy](#)

© 2024 Cantemerle, All Rights Reserved