

MILLESIME 2022

CLIMAT

Au sortir d'un hiver doux et modérément arrosé, les parcelles de Merlot sur les bas des croupes sont exposées à un important épisode de gel durant la première dizaine d'Avril. Les conditions favorables de la fin du mois assurent une bonne reprise de la végétation et effacent rapidement les dégâts de ce premier traumatisme.

Mai annonce le caractère solaire du millésime et permet l'excellent déroulement de la floraison autour de l'Ascension.

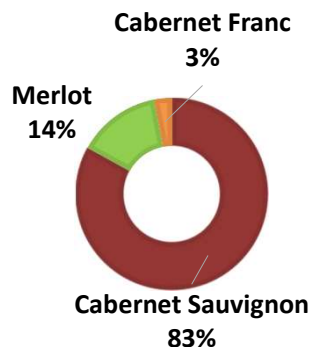
Dès Juin, un premier épisode caniculaire expose le végétal à des températures inhabituellement élevées. Un déficit hydrique s'installe, estompé par deux épisodes orageux accompagnés de grêle : le premier avant la Pentecôte sans conséquence sur des grappes déjà nouées, le second moins violent autour du solstice d'été.

Soleil et chaleur nous accompagneront de Juillet jusqu'aux vendanges. Seul un timide orage à l'Assomption redonnera aux jeunes vignes des terroirs les plus drainants la ressource nécessaire pour affiner la maturité des raisins.

Arrive Septembre, nous comptons un généreux nombre de grappes, de petites baies aux pellicules épaisses chargées en couleur et tannins. Les vieilles vignes, sur les terroirs les plus nobles comme sur les terroirs les plus frais, ont fait preuve de résilience face aux affres climatiques pour exprimer pleinement leur potentiel qualitatif. Les vendanges débutent précocement, au 7 Septembre, dans de belles conditions. Une fois les Merlots encuvés, l'arrivée de nuits douces à la mi-septembre affine la maturité des Cabernets Sauvignons tout en conservant la fraîcheur nécessaire à l'équilibre d'un millésime riche et mur.

L'acclimatation du végétal aux conditions extrêmes de ce millésime reste un constat rassurant, l'avenir qualitatif de nos grands vins est garanti.

ASSEMBLAGE



Alcool : 13,64 % vol Acidité totale : 3,45

STADES PHENOLOGIQUES 2022

	MERLOT	CABERNET SAUVIGNON	CABERNET FRANC	PETIT VERDOT
Pointes vertes	10-avr	12-avr	10-avr	12-avr
Début floraison	16-mai	19-mai	18-mai	19-mai
Début véraison	14-juil	20-juil	16-juil	01-août
DATES DE RECOLTE	7-sept au 14-sept	14-sept au 24-sept	16-sept au 20-sept	23-sept

CONDUITE DU VIGNOBLE

Le vignoble est géré avec des méthodes agronomiques totalement respectueuses de l'environnement, sa production est certifiée en Agriculture Biologique depuis Aout 2022 et des principes de la Biodynamie y sont mis en œuvre.

Nous redonnons à notre territoire ses lettres de noblesse en plaçant le Vivant au centre de nos réflexions : des haies et forêts sont replantées et redessinent les lignes de notre parcellaire. Durant l'hiver, les couverts végétaux sont éco-pâturés par un cheptel de 300 brebis. Du printemps aux vendanges, un léger labour est appliqué sur l'inter-ceps pour le tenir propre. Retrouver l'équilibre dans notre écosystème est une des clés de voute pour laisser libre cours à l'expression du terroir.

Au-delà des traditionnels travaux ; des mesures prophylactiques, une fertilisation organique et des modalités de couverts végétaux sont appliquées spécifiquement à des zones intra parcellaires pour en exprimer le plein potentiel.

La récolte manuelle est suivie d'un premier tri à la parcelle, puis de nouveau triée manuellement puis "optiquement" à la réception de la vendange.

La restructuration profonde du vignoble est en cours et se poursuit dans le but d'atteindre le plein potentiel de la propriété dans les prochaines décennies. Les Cabernets dominent les terrasses de grave, entourés par des Merlots sur les bas où le caillou se mêle à du limon, de l'argile et du sable.

SUPERFICIE : 82 ha

TERROIR : Graves garonnaises du quaternaire déposées depuis plus de 600 000 ans

DENSITE MOYENNE : 10 000 à 6 667 pieds par hectare

PORTE-GREFFES : 3 309 ; 101-14 Riparia

AGE MOYEN : 48 ans

ENCEPAGEMENT :

Cabernet Sauvignon 64%

Merlot 30%

Cabernet Franc 4%

Petit Verdot 2%

VINIFICATION MILLESIME

Réception vendange

Sélection parcellaire en cuve (cépage, terroir, âge, ...)

Cuverie

100% bois (cuves thermo-régulées)

Fermentation alcoolique

Levure | T° de fermentation de 24°C à 26°C | Dégustation quotidienne de chaque cuve

Macération

20 à 30 jours à température adaptée | Travail des lies sous marc pendant la macération post-fermentaire

Pressurage

3 pressoirs verticaux | Mise en barriques au pressoir | Dégustation et sélection de trois vins de presse parmi les barriques

Fermentation malo-lactique

Conjointement à la fermentation alcoolique grâce à la co-inoculation

Eleveage

18 mois en barriques neuves à 95 %. Chêne d'origine française.