



## Conditions climatiques

Quatre mots : très sec, très chaud ! Voilà un autre millésime intéressant.

Un cumul de températures supérieures à 10°C, considéré comme le zéro de végétation de la vigne, largement supérieur à la moyenne de Margaux, à l'inverse de 2021, et un temps largement plus sec que la moyenne (déficit de pluie de 200 mm, ou - 25 % des précipitations de la période végétative).

2022 restera un millésime atypique.

L'hiver a été plutôt sec et froid, malgré deux périodes plus chaudes, en décembre et février. Après un début avril froid qui causa le gel de bourgeons, diminuant ainsi la récolte, le printemps fut chaud et sec. L'été a été particulièrement sec, sauf en juin, marqué par quatre épisodes caniculaires, avec des températures atteignant 40°C (14-18 juin, 11-18 juillet, 3 puis du 10 au 12 août). A la différence de 2003, qui connut des records de chaleur, plus ponctuels, les nuits sont restées relativement fraîches. Avec 150 h de plus que la moyenne entre avril et septembre, 2022 a connu la seconde saison végétative la plus ensoleillée après le record de 2018 (179 h).

Dès avril, le cycle végétatif s'annonçait plutôt précoce, avec un débourrement généralisé vers le 27 mars. Les basses températures du début avril (- 3°C) ont détruit les bourgeons les plus avancés des merlots. Rapidement ensuite les températures se sont élevées à la faveur du vent du sud (20°C le 11/04). Globalement avril fut conforme aux moyennes. Mai chaud et sec a favorisé une floraison rapide. Le dessèchement progressif des sols fit que les raisins restèrent petits, avec une bonne proportion pellicule/jus, favorable à la qualité de la récolte.

La véraison fut précoce, à partir du 17 juillet. A partir de la mi-août le temps change significativement. 13 mm de pluie le 13/08 viennent alléger la sécheresse. La dernière pluie significative datait du 26 juin. Les températures deviennent alors plus douces, de 16-17°C le matin et 25-28°C au maximum de l'après-midi. Les herbes reverdissent et les vignes souffrent moins.

La dernière période chaude est intervenue les 11 et 12 septembre, à plus de 35 °C, et encore 31°C le 13. Nous n'avions reçu que 142 mm depuis le débourrement (!).

## La récolte

Commencée le 15 septembre, par 18°C et de la brume, la récolte s'est prolongée jusqu'au 11 octobre, ponctuée de nombreux arrêts pour mieux suivre la maturité des différentes parcelles. On vendangea les 15 et 16 septembre, les 22-23, puis les 26-27 pour les Petits Verdots et les Cabernets Francs. Reprise-le 03/10, laissant passer les pluies des 28 et 29. Nuits fraîches, vers 13-15°C, journées à 23-24°C, ensoleillées. Les conditions idéales de maturation du Cabernet Sauvignon.

Les raisins ont rarement été aussi beaux que cette année. Ils ont donné des vins très mûrs, très colorés, avec des jolis arômes et des tanins savoureux. Les Merlots montraient des arômes d'intensité moyenne et aux tanins particulièrement souples. Les Petits Verdots exprimaient de leur côté des arômes puissants et d'une rare qualité, avec des tanins très fins. Les Cabernets Sauvignons montraient une belle richesse aromatique, avec des tanins affirmés qui mériteront quelques années de vieillissement en bouteille.

## Commentaire de dégustation

En avril 2023, les vins montrent une belle couleur, très dense. Ils ont comme souvent beaucoup de fraîcheur, en relation avec de bonnes acidités. Les tanins sont de belle qualité, fins, mûrs et très prometteurs.

Boyd-Cantenac, dominé par le Cabernet Sauvignon, montre un fruit intense, frais, pur et mûr. La bouche est fraîche, aromatique, très équilibrée, avec un toucher très doux et un tanin très présent, mûr, fin, long et raffiné.

## Assemblage

Cabernet Sauvignon	Merlot	Petit Verdot	Cabernet Franc
64 %	20%	10%	06%