



LASSÈGUE®

SAINT-ÉMILION GRAND CRU CLASSÉ

CHÂTEAU LASSÈGUE

Les cadrans solaires qui ornent la façade du château Lassègue témoignent de l'ensoleillement exceptionnel dont bénéficient les vignes de cette somptueuse propriété du XVIIIe siècle ; ce sont eux qui incarnent l'image de nos vins. Plantées sur des sols argileux et calcaires qui apportent le fruit et la minéralité, les vieilles vignes bénéficient d'une exposition sud/sud-ouest en prolongement des hauts coteaux de Saint-Émilion. C'est un vin à la fois puissant et élégant, marqué par les arômes délicats du Cabernet Franc, la concentration des vieilles vignes de Merlot et une touche de Cabernet Sauvignon.

NOTES SUR LE MILLÉSIME 2022

Le millésime 2022 pourrait être défini comme un « millésime d'émotions ». Face à des conditions climatiques difficiles, le terroir de Lassègue a su s'adapter et nous offrir un vin qui se présente aujourd'hui comme un grand millésime.

A la suite d'un hiver qui se caractérise par des températures dans les moyennes de saison mais déjà déficitaire en précipitations, le début du débourrement eut lieu dès la fin du mois de mars. L'éclatement précoce des bourgeons a été suivi par la lune rousse et ses risques de gel durant des nuits très claires avec des vents froids venant du nord. Cet épisode de gel dans les premiers jours d'avril n'a eu qu'une incidence très limitée sur le vignoble de Lassègue qui bénéficie d'une exposition favorable sud/sud-ouest en coteau.

Avec un printemps qui fut chaud et sec, nous avons pu observer un effet de rattrapage de la phénologie : la floraison fut relativement précoce et assez homogène pour chaque cépage, en particulier pour les Merlots. La floraison était terminée début juin pour les Cabernets.

L'été fut sec et chaud avec néanmoins de faibles pluies sur juillet-août favorisant un début de véraison début août. La situation à mi-août nous faisait imaginer des vendanges très précoces mais le temps chaud s'est calmé ralentissant la fin de véraison avec un feuillage de vigne parfait pour une maturité rarement égalée dès le 10 septembre.

L'enracinement des vieilles vignes a permis au vignoble de s'adapter au manque d'eau en allant capter la fraîcheur nécessaire dans les argiles. Un excellent état sanitaire nous a permis d'atteindre une maturité optimale pour chaque cépage et ainsi préparer un très grand millésime grâce à des acidités élevées.

Les vendanges démarrèrent le 15 septembre avec les Merlots en respectant la cueillette des raisins par micros crus, et se terminèrent le 1er octobre avec les Cabernets dans des conditions climatiques parfaites, sans pluie et des températures clémentes.

★ 2022 PRIMEUR

VIGNERON

Nicolas Seillan

APPELLATION

Saint-Émilion Grand Cru Classé

SOL

Argilo-calcaire

ÂGE DES VIGNES

50 à 60 ans

SUPERFICIE

24 ha

ASSEMBLAGE

60% Merlot, 35% Cabernet Franc,
5% Cabernet Sauvignon

DEGRÉ D'ALCOOL

14,7°

pH

3,67

ÉLEVAGE

Barriques neuves : 65%
Barriques de 1 vin : 35%
100 % chêne français
Origine : 15 forêts différentes

DATES VENDANGES

du 15 septembre au 1er octobre 2022