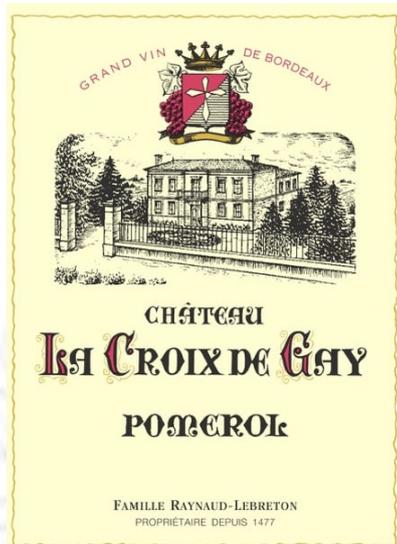


Millésime 2022

Fiche « Primeurs »

CHÂTEAU
LA CROIX DE GAY

Pomerol depuis 1477



Couleur du vin : Rouge
Appellation : Pomerol

Propriétaire
Famille Raynaud-Lebreton
Gérant : Chantal Raynaud-Lebreton
Consultant : Axel Marchal

VIGNOBLE

Surface : 4,2 ha

Types de sol :

- Graves du Günz sur argile
- Graves du Mindel sur argile

**VENDANGES,
VINIFICATION ET ELEVAGE**

Vendanges : 100% manuelles

Dates de vendanges :

- 5 au 9 septembre pour les merlots
- 12 septembre pour les cabernets francs

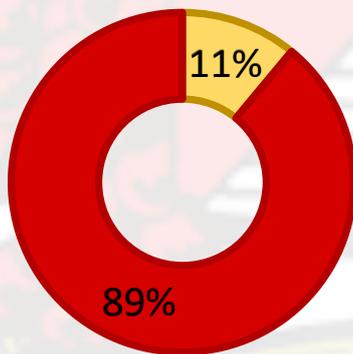
Durée de cuvaision : 34 à 35 jours

Malo en barriques : Partiellement

Élevage en barriques : 100%

- 50% barriques neuves
- 50% barriques de 1 vin

Merlot 89%
Cabernet Franc 11%



Production : 15000 bouteilles

Commentaires :

L'année culturale 2022 a combiné de façon exceptionnelle au XXI^{ème} siècle deux facteurs météorologiques qui avait séparément fondé les légendaires millésimes 1947 et 1961. Le travail d'extraction a été conduit avec un respect absolu de cette matière première rare (production réduite de 35%) mais remarquable. La précision et l'intensité des saveurs, l'association naturelle de grande concentration et d'élégance signent ce précieux millésime 2022.

SCEV Château La Croix de Gay
Lieu-dit Pignon - 8 Chemin de Saint-Jacques de Compostelle
33500 POMEROL
Tél : +33.557.511.905 - Fax : +33.557.518.181
contact@chateau-lacroixdegay.com - www.chateau-lacroixdegay.com

Commentaires sur la saison culturale 2022 :

L'année 2022 a combiné au XXI^{ème} siècle deux facteurs météorologiques qui avait séparément fondé les légendaires millésimes 1947 et 1961 :

- La réduction de rendement par un gel précoce de l'année 1961,
- La contrainte hydrique exceptionnelle de l'année 1947.

La saison culturale du millésime 2022 débute une nouvelle fois par un débourrement fin mars, tout début avril. Cependant comme cela avait été le cas en 1961, un épisode unique de gel assez précoce (nuits du 2 au 4 avril) réduit, malgré les moyens de défense déployés, la récolte de 30 à 35%.

Ensoleillement, températures élevées et faibles précipitations vont marquer le reste du cycle de la vigne :

- Le mois de mai est quotidiennement marqué par des températures au-delà de la moyenne décennale,
- La vigne fleurie, très homogène, autour du 22 mai,
- Du 14 au 18 juin survient un premier épisode de températures « caniculaires » (le plus précoce depuis 1947),
- Les premières baies verrées apparaissent vers le 10 juillet,
- Le temps est exceptionnellement chaud et ensoleillé sur les journées les plus longues de l'année avec un deuxième épisode de canicule du 11 au 18 juillet,
- Un troisième épisode de canicule moins intense est noté du 2 au 13 août.

Les habituelles pluies d'orage estivales concluent ces épisodes de canicules avec sur Pomerol des précipitations de 15 mm le 18 juillet, 16 mm le 15 août et 5 mm le 27 août.

Les vendanges sont les plus précoces jamais enregistrées sur la propriété. Elles débutent le 6 septembre 2022 dans des conditions exceptionnelles.

Seul un respect absolu de cette matière première rare (production réduite de 35%) mais remarquable pouvait souligner la précision et l'intensité des saveurs, l'association naturelle de grande concentration et d'élégance caractéristiques de ce précieux millésime 2022.