

CHÂTEAU ANGLUDET 2022

Tout commence par un hiver doux et sec. Nos couverts végétaux ainsi que la taille tardive nous permettent d'éviter un débourrement trop précoce qui rendrait la vigne sensible aux éventuelles gelées printanières. Le Printemps doux et sec, nous préserve de la pression parasitaire. La floraison très favorable se passe dans des conditions sèches et chaudes et de façon très rapide. S'en suit un été très chaud (3 vagues de canicules) et très sec (pas d'eau durant 3 mois) qui entraîne un ralentissement de la maturité du raisin et du cycle végétatif de la vigne. Grâce à sa résilience, elle effectue tout de même la véraison et nous permet de commencer à récolter mi-septembre avec des nuits fraîches et des journées ensoleillées. Fin septembre, quelques petites précipitations, permet à la vigne de regonfler un peu ses baies.

De petites quantités, ces jus sont riches, équilibrés et dotés d'une belle acidité.

Récolte :

Merlot : 6 au 15 septembre
Cabernet Sauvignon : 20 au 27 septembre
Petit Verdot : 28 septembre

Méthode culturale :

Biodynamie (en cours de certification)

La biodynamie vise à développer la vie végétale, animale, microbienne et bactériologique dans sa plus grande diversité. La complémentarité d'un maximum d'organismes favorise le développement de la complexité et de la subtilité des sensations procurées en dégustant le vin. Notre quête est d'obtenir des vins qui font vibrer, qui répondent à nos sens, dont la dégustation devient une discussion. Sur un plan culturel, la biodynamie conduit la vigne à développer ses propres systèmes de défense contre les agressions de champignons, de parasites et même des excès climatologiques.

Surface en production :

30 hectares

Rendement moyen :

26 hL/ha

Vinification :

Cuve béton T° FA : 28°-30°

Élevage :

12 mois d'élevage
65% barriques (30% de barriques neuves)
35% amphores

Les amphores permettent une micro-oxygénation douce et progressive du vin, comparable à une barrique mais sans l'apport des tannins et des arômes du bois. L'élevage en amphores contribue à préserver la pureté, la franchise et la subtilité aromatique qui peuvent être gommés par un élevage trop intense ou trop prolongé en barriques. Suite aux très faibles récoltes 2017 et 2018 notre parc de barriques a été fortement réduit. Après des essais très concluants en 2018 avec quatre amphores, Benjamin a choisi de basculer la moitié de l'élevage en amphores dès 2019.

Analyse : Alcool : 13,5 % pH : 3.8

Assemblage :

Merlot : 47%
Cabernet Sauvignon : 40%
Petit Verdot : 13%

