

CHÂTEAU
DE ——— ◆ ——— LA
HUSTE



— 2022 —

Le caractère solaire du millésime commence dès le mois de mai avec des températures au-dessus des normales de saison. Ces conditions favorisent une floraison précoce autour du 20 mai.

L'été continua dans des conditions optimales pour la vigne, sous le signe d'un « climat méditerranéen » propice à l'expression de nos grands terroirs.

En effet, nous n'avons eu aucune trace de maladie ni de stress hydrique durant toute la période végétative, favorisant ainsi la maturation de nos raisins.

La belle arrière-saison nous a permis de récolter sereinement tout en conservant une juste maturité pour nos raisins. Les fruits de cette année sont d'une grande complexité et homogénéité, favorisée par des méthodes de tris rigoureuses : mécaniques, densimétriques et manuelles.

Malgré un déficit hydrique important conjugué à de fortes températures qui ont généré des rendements plus faibles qu'espérés, la richesse tannique des pellicules est élégante et une tension subtile permet d'équilibrer la concentration en sucres élevée de nos raisins.

— 2022 —

The solar characteristics of this vintage started in May with temperatures above normal for the season. These conditions stimulated early blossom around the 20th May.

Summer continued with optimal conditions for the vineyard, a « Mediterranean climate » that favoured the expression of our great terroirs. Indeed, the vines did not show any signs of disease or water stress during the entire growing season, boosting the ripening of the grapes.

The beautiful weather we had in autumn enabled us to harvest serenely while maintaining the optimum degree of maturity for our grapes. This year's fruits are of great complexity and consistency, optimised by meticulous sorting methods : mechanical, densimetric and manual.

Despite the lack of rain and high temperatures which led to lower yields than we hoped, the skin's tannic richness is elegant and a subtle tension balances the high sugar concentration in our grapes.

Assemblage & Date de vendanges

Blend & Harvest date

• Vendanges manuelles / Hand-picked : 100 %

94 % Merlot 20 au 26 Septembre 2022

5 % Cabernet Franc 27 Septembre 2022

1 % Malbec 20 Septembre 2022

- Estimation de production / Estimated production : 68 000 bouteilles/bottles
- Degré d'alcool / Alcohol by volume : 14,5 %

Viticulture

- Superficie / Surface : 15 ha
- Rendements / Yields : 40 hl/ha
- Densité de plantation / Plantation density : 6 666 pieds par ha / vines per ha
- Age moyen des vignes / Average age of the vines : 40 ans / years
- Terroir : Plateau de plus de 55 mètres d'altitude. Sols argilo-calcaire, table de calcaire à Astéries située entre 20cm et 150cm de la surface, et molasses / Hilly plateau (55 meters altitude). Limestone-clay soils, asteriated limestone layer at a depth of between 20cm and 150cm, and molasses.

• Pratiques culturales / Vineyard management : Conduite raisonnée, orientation bio /biocontrôle / Sustainable vineyard management, organic or biocontrol phytosanitary treatments

• Certification HVE 3 (Haute Valeur Environnementale) depuis 2017 / high environmental value certification since 2017

Vinification & Élevage

Vinification & Ageing

- Durée de cuvaison / Vatting time : 20 à 25 jours/days
- Fermentation malolactique / Malolactic fermentation : En barrique / In barrels
- Durée d'élevage / Ageing time : 16 à 18 mois/months
- Barriques / Barrels : 40 % neuves/new - 60 % un vin / one wine old
- Œnologue / Œnologist : Eric BOISSENOT