



Graves rouge - Millésime 2022

Surface de la propriété : 30,2 ha dont 15.8 ha en raisins rouges en production

Cépages :
8,9 ha Merlot
6,9 ha Cabernet Sauvignon

Dates de mi floraison : 22 mai 2022 pour le Merlot, et 28 Mai 2022 pour le Cabernet Sauvignon.

Travaux en vert : un effeuillage coté soleil levant a été réalisé sur toutes les parcelles de Merlot et Cabernet Sauvignon à partir de fin juin. Un second effeuillage manuel a été réalisé fin août sur toutes les parcelles de Cabernet. Un léger éclaircissage qualitatif suivant les parcelles a été pratiqué peu de temps avant la véraison sur les parcelles de Merlot .

Dates de vendanges : Merlot : du 16 septembre au 22 septembre 2022
Cabernet Sauvignon : du 27 septembre au 28 septembre 2022

Rendement : 48 hl / hectare pour le Merlot, 40 hl/ha pour le Cabernet Sauvignon

Cuvaison : 25 jours pour les lots de Merlot.
29 jours pour les lots de Cabernet Sauvignon.

Assemblage : 58 % merlot et 42 % cabernet sauvignon

Elevage : 35 % de barriques neuves.
15 % de barriques d'un vin
50 % de barriques de deux vins

La climatologie en 2022.

L'hiver 2021-2022 aura été modérément arrosé mais avec des températures très froides. Ce froid ne durera pas et dès février nous avons eu un retour à des températures trop clémentes pour la saison. Après un mois d'avril contrasté les mois de mai et juin ressemblent quasiment à des mois d'été. Le mois de juin verra d'ailleurs la première des trois vagues de chaleurs qui se succéderont cet été 2022 : mi-juin, mi-juillet et début août. Nous n'avons eu qu'une seule pluie en juillet, 30 mm, qui est tombée de manière salvatrice en début de véraison. Les mois d'août et septembre auront été sans aucune précipitation. Les vendanges débutent de manière précoce. Les baies sont petites et concentrées mais restent équilibrées. Le feuillage est en parfait état et nous n'avons pas connu de blocage de maturité même sur les jeunes parcelles. 19 ans après le millésime 2003 qui fut le premier grand millésime « solaire » à Bordeaux force est de constater que les choses ont changé. Ce millésime 2022 que ce soit pour nos blancs nos rouges ou nos liquoreux et malgré des conditions bien plus extrêmes qu'en 2003 garde un caractère beaucoup plus équilibré. Nos méthodes de travail ont évolué et nos pieds de vigne, millésime après millésime, se sont adaptés à ces nouvelles conditions.

Le millésime 2022 se caractérise par une très belle aromatique, des tanins enrobés et une richesse en sucres équilibrée.