

Descriptif 2022

Automne et hiver froids et secs.

Printemps sec et frais, puis chaud.

Fin juin, de fortes pluies ont sauvé le millésime.

Puis l'été fut caniculaire (avec nuits fraîches, ne pas l'oublier !), sec et ensoleillé.

Cependant, la vigne n'a pas trop souffert, et la récolte présente le fruit dans sa plénitude.

Au cœur de cette profonde maturité, ... fraîcheur, digestibilité !

Et cela ne devrait pas nous étonner car ce paradoxe est typique des millésimes « chauds », durant le siècle passé.

Est-ce dû à l'influence atlantique, au Gulf-Stream ?

Je ne sais mais ne confondons pas, selon la mode actuelle, fraîcheur et verdure !

C'est donc un vin éclatant de saveur (hélas le rendement est faible).

Ce qui me surprend c'est la profondeur, et le charnu.

« Il a du gras » (propos suprême des dégustateurs, autrefois).

Autre caractère étonnant, c'est une année évolutive : si le fruit est dense il présente, dès sa jeunesse, l'évolution tertiaire des polyphénols.

Donc, un vin assez époustouflant.
