



CHATEAU
GRAND MAYNE
GRAND CRU CLASSÉ SAINT-ÉMILION

Château Grand Mayne Millésime 2022 en Primeur

Un Millésime Incroyable !

« 2022 est véritablement incroyable ! Nous sommes passé par tous les sentiments, depuis le débourement jusqu'aux vendanges ce millésime nous aura d'abord stressé, angoissé, apeuré puis ensuite espérer, surpris et enfin comblé.

Les désormais traditionnels épisodes de gel du printemps encore très précoces et forts en avril dernier ont été suivi par la saison la plus chaude depuis 1946 ! avec également un record de sécheresse cette année !

Ces éléments qui malheureusement se banalisent années après années nous ont beaucoup inquiété et nous sommes arrivés à l'aube des vendanges très anxieux.

Au final, malgré ces conditions exceptionnelles, le résultat est incroyable.

Nos terroirs d'argiles et de calcaires sont de véritables éponges et ont donc réagi en parfait régulateur hydrique. Régulant merveilleusement l'alimentation de la plante en eau.

Les vendanges, les deuxièmes les plus précoces depuis l'acquisition familiale en 1934 se sont déroulées du 8 au 20 septembre.

Les équilibres entre matière, acidité et sucres sont exceptionnels.

Il en ressort un Grand Mayne d'une texture très soyeuse et velouté avec une bouche suave et extrêmement longue. Un fruit mur, racé, tout en élégance.

Issu d'un assemblage de 75% de Merlot et de 25% de Cabernet Franc, ce millésime 2022 fera incontestablement parti des millésimes qui marqueront l'histoire de Grand Mayne. »

Jean-Antoine Nony, co-propriétaire et gérant du Château Grand Mayne

Sous le signe du soleil !

« Le millésime 2022 a été un millésime compliqué à appréhender. Le cycle de la vigne commence avec 15 jours de retard par rapport à 2021 soit vers la fin mars. Nous avons eu par la suite une petite période de gel du 1^{er} au 5 avril mais sans dégâts notables. La floraison s'est passée sans soucis du 16 mai au 24 mai. Cette rapidité de floraison est certainement en rapport au peu d'eau dans les sols et cela sera le début d'une période très sèche et très chaude jusqu'à la fin de l'année 2022. En effet cette année nous apporte 440mm alors que la moyenne est de 850mm. L'état sanitaire est resté toujours très bon sans risque cryptogamiques mais nous faisant craindre des déséquilibres à la vigne au moment des vendanges. Nous avons donc pu récolter nos raisins du 8 au 20 septembre en cherchant à avoir un pic aromatique. La très bonne surprise se révèle dès la fin des fermentations alcooliques avec des taux d'alcool à 14,5% et des pH moyens à 3.7.

Vinifications et fermentations dans la douceur et avec des dégustations très régulières pour ne pas brutaliser les pépins et les peaux.

Les vins sont écoulés courant octobre et les fermentations malolactiques se font pour 60% en barriques et 40% en cuves. »

Par Pierre-Yves Petit, Directeur technique du Château Grand Mayne

Données Techniques

Dates de vendanges : Merlot : 8 au 15 septembre Cabernets : 16 au 20 septembre

Age moyen du vignoble : 30 ans

Assemblage : 75% Merlot, 25% Cabernet Franc

Degré : 14,5%

pH : 3,7

Rendement : 41hl/ha

Fermentation malolactique : 60% barriques neuves, 40% Cuves

Elevage : 60% fut neuf, 40% futs d'un an

Production Grand Mayne : 60.000 bouteilles (5000 caisses)