



CHÂTEAU CÔTE DE BALEAU

2022

PROPRIÉTAIRE Philippe CUVELIER
GÉRANT Matthieu CUVELIER
APPELLATION Saint-Émilion - Grand Cru Classé
SUPERFICIE 15,00 hectares
SOLS Argilo-calcaires
DENSITÉS de PLANTATION 8000 pieds/hectare
ÂGE MOYEN DES VIGNES 35 ans
CONSEILS Michel ROLLAND – Julien VIAUD

PHILOSOPHIE DU CHÂTEAU

Après une décennie d'efforts dans la continuité du classement de 2012, le château Côte de Baleau confirme en 2022 son rang de Grand Cru Classé. Les dix premières années la famille Cuvelier porte ses efforts sur la restructuration du vignoble ainsi que sur l'équipement vitivinicole de la propriété. La nouvelle décennie commence fin 2022 par une réhabilitation du château et se poursuivra selon les souhaits de Matthieu Cuvelier avec son équipe en travaillant de manière toujours plus précise tant au vignoble que dans les chais en commençant par ce millésime 2022 particulièrement remarquable.

MILLÉSIME 2022

VENDANGES Du 13 septembre au 5 octobre 2022

ASSEMBLAGE 90% Merlot - 10% Cabernet Franc

VINIFICATION Fermentation en petites cuves inox thermorégulées, extraction modérée, cuvaison de 28 jours.

ELEVAGE 20 % barriques neuves - 20 % barriques de 1 vin - 20 % barriques de 2 vins - 40% cuve (14 mois d'élevage)

ANALYSES TAV 14,5 % vol - pH 3,61

PRODUCTION 42 hl/ha - 80 000 btles

DESCRIPTION DU MILLÉSIME

A LA VIGNE L'automne puis l'hiver sont particulièrement doux et secs, avec toutefois un épisode début avril de température avoisinant les 0°, alors que le débourrement avait eu lieu quelques jours plutôt dans la dernière semaine de mars.

Le printemps comme l'été sont secs et chauds sans pour autant perturber le cycle végétatif de la vigne qui résiste merveilleusement bien au château Côte de Baleau de par la qualité de son sous-sol. Ces conditions climatiques laissent présager un grand millésime, ce qui fut le cas.

AU CHAI Les vendanges sont précoces, apportant dans nos chais de magnifiques raisins. Les vinifications se déroulent sans problème, l'extraction tout en douceur assure la qualité du fruit et la structure du vin. Ainsi s'achèvent les fermentations sans la moindre difficulté.

Ce millésime très solaire sur la période des façons culturales, n'affecte que la quantité de ce merveilleux millésime..

DÉGUSTATION

VISUEL Couleur intense.

OLFACTIF Fruit très présent.

GUSTATIF Attaque généreuse, longue, charnue et persistante.

NOTES
PERSONNELLES

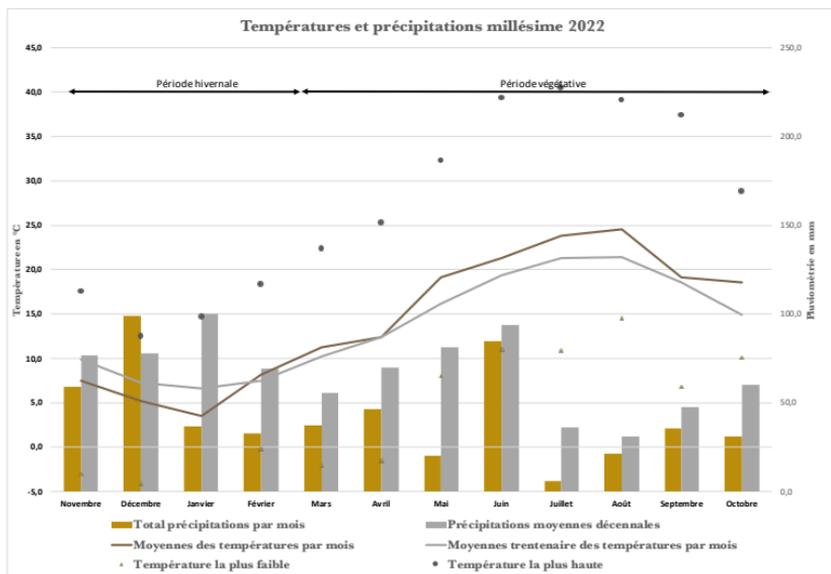
.....
.....

contact@cotedebaleau.com



LE MILLÉSIME 2022 : « Le millésime d'exception »

L'année 2022 avec un débourrement précoce à une nouvelle fois sollicité l'ensemble du personnel pour accompagner ce millésime. Malgré le manque d'eau et la chaleur, le résultat nous donne entière satisfaction.



CYCLE DE DEVELOPPEMENT VEGETATIF ET DATES DE RECOLTE :

	Débourrement	Mi-Floraison	Mi-Véraison	Récolte
Merlot	22 mars	5 juin	26 juillet	13 septembre au 5 octobre
Cabernet Franc	27 mars	7 juin	29 juillet	5 octobre

CARACTERISTIQUES DU MILLESIME 2022 À CÔTE DE BALEAU :

- Débourrement précoce
- Pousse rapide de la vigne
- Floraison rapide
- Véraison régulière sur 1 semaine
- Été très chaud, sec et ensoleillé
- Déficit hydrique important

CARACTÉRISTIQUES DU CÔTE DE BALEAU 2022 :

- Rendement normal
- Pureté aromatique
- Structure tannique équilibrée
- Bel équilibre en bouche
- Très belle puissance