



MILLÉSIME 2022

Appellation
Pomerol

Surface plantée
8 hectares

Types de sols
Graveleux-argileux (2/3),
limons argileux (1/3)

Encépagement
100% Merlot

Age de la vigne
25 ans

Viticulture
Certifiée HVE 3
Culture raisonnée
Travail des sols (4 façons)
Travaux en vert manuels adaptés aux condi-
tions climatiques

Vendanges
Manuelles
Double tri: manuel et optique

Dates des vendanges
Du 1^{er} au 8 septembre 2022

Vinification
Traditionnelle, en cuves béton
thermo-régulées
Macérations et extractions douces et
contrôlées

Elevage
16-18 mois en barriques de chêne français
(40% neuves)

■ Château LATOUR À POMEROL

Pomerol

Ce charmant château, qui tire son nom de la petite tour rattachée à la bâtisse, fut acquis par Madame Loubat en 1917, alors à la tête de Château Pétrus. Les Établissements Jean-Pierre Moueix en assurent le fermage depuis 1962.

Le vignoble se caractérise par la diversité des sols : graveleux avec la présence d'argiles sur une magnifique parcelle à proximité de l'église de Pomerol et limoneux autour du château. Ce terroir varié confère ainsi complexité et harmonie au vin.

La conduite de la vigne, d'une moyenne d'âge de 25 ans, ainsi que la vinification sont menées avec les mêmes soins que dans les autres propriétés des Établissements Jean-Pierre Moueix : éclaircissage et effeuillage, vendanges manuelles de quelques heures. Les fermentations ont lieu dans des cuves en béton, le jeune vin est ensuite élevé en barriques de chêne.

Le vin se distingue par un équilibre parfait entre élégance, puissance et moelleux.

■ Millésime 2022

L'hiver 2021-2022 est doux, sec et plutôt ensoleillé. Seul décembre est excédentaire en précipitations (+50%). Le printemps, d'une grande douceur, est sec. Quelques gelées début avril nous obligent à protéger nos vignobles. L'été est extrêmement chaud et sec. Les vagues de chaleur se succèdent (du 15 au 19 juin, du 12 au 25 juillet et du 31 juillet au 13 août). Elles sont remarquables par leurs durées et leurs intensités (40,5 ° le 18 juin ; 40,1° le 18 juillet ; 39,2° le 12 août).

La dernière décade de juin apporte assez de précipitations (80 mm) pour résister à la sécheresse de l'été. Quelques pluies le 20 juillet (15 mm) et le 15 août (10 mm) se révèlent idéales pour l'équilibre de la vigne et la maturité des raisins.

L'observation et la compréhension des réactions de la vigne aux contraintes climatiques permettent d'adapter nos façons culturales. Sans effeuillage précoce, nous avons su conserver assez d'ombrage face aux rayons du soleil et éviter le développement d'arômes confiturés. Une vendange en vert et un toilettage précis permettent d'adapter la charge aux conditions climatiques extrêmes de ce millésime. Les pellicules se sont épaissies, les tanins sont doux et le fruit intense.

Les vendanges se déroulent du 1^{er} septembre au 8 septembre dans des conditions favorables avec une maturité optimale atteinte sur la plupart des parcelles.