

Jean Philippe  JANOUEIX
DOMAINES

CHÂTEAU
LA CONFESSION
ST-ÉMILION GRAND CRU CLASSÉ

2022



LE VIGNOBLE :

Superficie plantée : 5,05 ha - 71 % Merlot / 27 % Cabernet Franc / 2 % Malbec.
Densité de plantation : 6666 pieds/ha.
L'âge moyen du vignoble est de 44 ans.

PRATIQUES CULTURALES :

Travail des sols, enherbement, échardage complet, pas de rognage mais écimage.
2 éclaircissages (l'un à la fermeture de la grappe, l'autre au début de la véraison).
Un effeuillage au soleil levant uniquement.

RENDEMENT 2022 : 40 hl/ha.

VENDANGES :

Les 15 & 16 septembre Merlot et Malbec.
Le 20 septembre Cabernet Franc.

VINIFICATION :

Double tri de la vendange : au vignoble et au chai.
Encuvage des baies entières. Pigeages toutes les 3 heures jusqu'à 1070 de densité, toutes les 8 heures jusqu'à 1040 et 1 fois/jour jusqu'à 1000, puis un remontage quotidien jusqu'à la fin des fermentations alcooliques et des macérations.
Vinifications dans des cuves bois ovoïdes de 70 hl et béton de 55 et 70 hl.
Températures des fermentations alcooliques : 26/28°C maxi.
Durée de cuvaison : 21 à 25 jours.
Fermentation malolactique en barriques. Descente des vins dans les fûts à la même température que le vin : 24°C.

ELEVAGE :

Tonneliers : Demptos 20%, Darnajou 20%, Taransaud 20%, Radoux 20%,
Stockinger 20 % (50 % fûts neufs, 20 % fûts d'un vin, 30% en Amphores TAVA).
Elevage sur lies fines pendant 6 mois.

ASSEMBLAGE FINAL : 70 % Merlot / 27 % Cabernet Franc / 3% Malbec.

Degré alcoolique : 14,5° Ph : 3,63

PRODUCTION : 29 000 bouteilles

SECOND VIN : CHATEAU HAUT PONTET

PRIMEURS

JP.J@JP.JDO.MALN.ES.COM - [HTTP://JP.JDO.MALN.ES.COM](http://JP.JDO.MALN.ES.COM)

