

Almaviva

2022

Notes du millésime

L'hiver a été dramatiquement sec avec seulement 70 mm de précipitations sur Puente Alto entre mai et septembre 2021, soit 71% de moins que la moyenne historique de 243 mm sur la période 1996-2021. Sans précipitations significatives au printemps et en été, le millésime 2022 s'est achevé sur une pluviométrie totale de seulement 79 mm.

Le début de l'hiver a été plus chaud que d'habitude, avant de se refroidir en août et en septembre. Attendu plus tôt initialement, le débourrement s'est finalement produit à des dates normales. Les températures ont augmenté en octobre et se sont maintenues à des niveaux plus élevés que d'habitude jusqu'à la fin du mois de décembre. Après ce printemps particulièrement chaud, l'été s'est avéré normal avec des températures conformes aux données historiques, plus chaudes cependant que 2021, mais nettement plus fraîches que 2020 et 2019. L'amplitude thermique entre le jour et la nuit a également été plus importante que la moyenne.

Les conditions extrêmement sèches du millésime ont généré des vendanges relativement précoces. La récolte du Cabernet Sauvignon, notre cépage prédominant, a débuté le 21 mars —trois jours plus tôt que 2021, mais cinq jours plus tard que 2020— et s'est terminée le 29 avril, juste avant que le Carménère ne soit rentré le 2 et le 11 mai.

Plus sec que d'habitude, plus chaud au printemps, mais avec des températures conformes à la moyenne en été, le millésime 2022 s'est révélé très qualitatif pour tous nos cépages bordelais, plus riche que la moyenne, mais sans manquer d'acidité, généreux en fruit et merveilleusement équilibré entre maturité et fraîcheur. Entre structure et acidité, plus riche que la moyenne, sans manquer de fraîcheur.

NOTES



Notes de dégustation

Rouge rubis profond, intense et opaque. Le nez présente un bouquet attrayant, frais et complexe, avec des arômes de cassis mûr, de fraises des bois et de mûres, associés à des notes de cèdre et d'épices, de vanille et de noix, de réglisse et de cacao. Dense et généreux, le vin emplit la bouche de tanins mûrs, doux et raffinés, laissant une impression générale d'équilibre, d'élégance et de persistance. Issu d'un millésime extrêmement sec, mais modérément chaud en été, ce vin bien structuré, à l'acidité équilibrée et à la texture harmonieuse, est l'expression vivante du fabuleux terroir de Puente Alto, la combinaison parfaite entre tension et complexité. Un superbe vin au potentiel de garde long et prometteur.

Assemblage

Cabernet Sauvignon:	72 %
Carménère:	23 %
Cabernet Franc:	4 %
Petit Verdot:	1 %
Vieillessement en fûts:	20 mois en barriques de chêne français (70% neuf).

2022