



MILLÉSIME 2022

Appellation
Pomerol

Surface plantée
18,7 hectares

Types de sols
Graves anciennes profondes, blanches ou argileuses

Encépagement
96,5% Merlot - 3% Cabernet Franc
0,5% Petit Verdot

Age de la vigne
35 ans

Viticulture
Certifiée HVE3
Culture raisonnée
Travail des sols (4 façons)
Travaux en vert manuels adaptés aux conditions climatiques

Vendanges
Manuelles;
Double tri : manuel et optique

Dates des vendanges
Du 1^{er} au 19 septembre 2022

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

Elevage
16-18 mois en barriques de chêne français (50% neuves)

■ Château LA FLEUR-PÉTRUS

Pomerol

Cette propriété historique, dont les parcelles étaient situées aux lieux-dits 'Pétrus' et 'La Fleur', prit son nom au 18^e siècle. Jean-Pierre Moueix, établi depuis 1937 à Libourne, devina très tôt l'excellente qualité de l'appellation Pomerol. Le Château La Fleur-Pétrus fut sa toute première acquisition en 1950. Rapidement, il acquit également le Château Trotanoy en 1953.

La personnalité du Château La Fleur-Pétrus réside dans l'association des grands sols de graves et d'argile du plateau de Pomerol. Le vignoble, situé de 33 à 38 mètres d'altitude, puise son identité dans les nuances de sols et d'élévation. Les parcelles à dominante graveleuse apportent une grande élégance, alors que celles à dominante argileuse produisent des vins veloutés, denses et structurés.

Château La Fleur-Pétrus est composé principalement de Merlot, qui apporte souplesse et générosité. Les Cabernets Francs, plantés sur graves et argile fine, contribuent à l'ensemble par leur rigueur et leur complexité alors qu'un petit pourcentage de Petit Verdot, planté sur graves fines, apporte une touche épicée en finale.

L'ensemble allie une élégance caractéristique du cru avec une générosité et une structure typique des grands vins de Pomerol. Une dégustation attentive révèle une finesse et une complexité remarquables avec un soupçon de violette.

■ 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 intensités (40,5 ° le 18 juin ; 40,1° le 18 juillet ; 39,2° le 12 août) et durées. 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. Nous vendangeons en septembre dans de belles conditions anticycloniques.

L'année 2022 est remarquable par sa sécheresse (juste 510 mm de pluie à Saint-Emilion et 458 mm à Pomerol par rapport à la moyenne de 944 mm) et son ensoleillement: l'été 2022 est le plus ensoleillé depuis 1949 (1 175 heures).