



Graves blanc - Millésime 2022

Surface de la propriété : 30,2 ha dont 12 ha en raisins blancs en production

Composition en cépages : 4,9 ha Sauvignon
0,6 ha Sauvignon gris
6,5 ha Sémillon

Dates de mi floraison : 24 mai 2022 pour le Sauvignon blanc et Sauvignon gris.
27 mai 2022 pour le Sémillon

Travaux en vert : un effeuillage manuel a été réalisé sur les parcelles de Sémillon fin juin.
Un léger éclaircissage a été fait sur les meilleures plots de Sémillon.

Dates de vendanges : Sauvignon gris et Sauvignon blanc : du 18 aout au 24 aout 2022
Sémillon : du 31 aout au 2 septembre 2022

Rendement : 35 hl /hectare pour les Sauvignons et 40 hl/ha pour le Sémillon

Assemblage : 49 % Sauvignon , 2 % Sauvignon gris , 49 % Sémillon

Vinification Elevage : 55 % en cuves inox
45 % en barriques /demi-muids dont 40% bois neuf et le reste d'un vin

La climatologie en 2022

L'hiver 2021 2022 aura été modérément arrosé mais avec des températures très froides. Ce froid ne durera pas et dès février nous avons eu un retour à des températures trop clémentes pour la saison. Après un mois d'avril contrasté les mois de mai et juin ressemblent quasiment à des mois d'été. Le mois de juin verra d'ailleurs la première des trois vagues de chaleurs qui se succéderont cet été 2022 : mi-juin, mi-juillet et début aout. Nous n'avons eu qu'une seule pluie en juillet, 30 mm, qui est tombée de manière salvatrice en début de véraison. Les mois d'aout et septembre auront été sans aucune précipitation. Les vendanges débutent de manière précoce. Les baies sont petites et concentrées mais restent équilibrées. Le feuillage est en parfait état et nous n'aurons pas connu de blocage de maturité même sur les jeunes parcelles. 19 ans après le millésime 2003 qui fut le premier grand millésime « solaire » à Bordeaux force est de constater que les choses ont changé. Ce millésime 2022 que ce soit pour nos blancs nos rouges ou nos liquoreux et malgré des conditions bien plus extrêmes qu'en 2003 garde un caractère beaucoup plus équilibré. Nos méthodes de travail ont évolué et nos pieds de vigne, millésime après millésime, se sont adaptés à ces nouvelles conditions.

Le millésime 2022 se caractérise par une aromatique bien présente et une fraîcheur préservée.