



CHÂTEAU
LA CROIX DU CASSE
— POMEROL —

MILLÉSIME 2023

NOS GRANDS VINS ROUGES 2023

« UNE CLIMATOLOGIE SINGULIÈRE POUR UN MILLÉSIME INÉDIT »

Alternance de périodes douces et fraîches en mars, aboutissant à un débourrement plus tardif qu'en 2022.

Printemps humide et chaud : forte pression de mildiou.

Une période de beau temps a permis une floraison dans de bonnes conditions, sans accident notable de coulure. Ce phénomène, conjugué aux conditions de l'induction florale lors de l'année précédente, a entraîné un nombre important de baies par grappes.

Pas de contrainte hydrique pendant la nouaison : taille importante des baies

Ces deux derniers points ont entraîné un potentiel de récolte important pour les vignobles qui n'ont pas été affectés par le mildiou.

Juin : chaud avec de fortes pluies sous forme orageuse.

Juillet inhabituel, sec mais avec une deuxième quinzaine fraîche.

Véraison étalée, dans un contexte de croissance végétative de la vigne : dégradation de l'acidité retardée, ce qui contribuera à donner des vins frais avec de l'acidité.

Période exceptionnellement chaude après le 15 août : il est inédit d'assister à une telle vague de chaleur après la véraison. La réaction de la vigne était donc imprévisible. On a surtout observé un ralentissement important de la maturation, sans perte d'arômes, ce qui aurait pu être le cas.

Orages locaux en septembre. C'est là que la stratégie de vendange a été importante, et est devenue la clé de lecture du millésime 2023.

Ainsi, après vinification, nos vins apparaissent colorés, fruités, avec une structure tannique bien présente et une étonnante fraîcheur.

ASSEMBLAGES		
RIVE DROITE	MERLOT	CABERNET FRANC
CHÂTEAU LA CROIX DU CASSE	96%	4%