



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% |