



La Closerie de Fourtet

2022

Seconde vin de Clos Fourtet 1^{er} Grand Cru Classé

PROPRIÉTAIRE Philippe CUVELIER

GÉRANT Matthieu CUVELIER

DIRECTEUR Emmanuel de SAINT SALVY

APPELLATION Saint-Émilion Grand Cru

SUPERFICIE 5 hectares SOLS Argilo-calcaires

DENSITÉS de PLANTATION 6000 à 9200 pieds/ha

ÂGE MOYEN DES VIGNES 25 ans

CONSEILS Stéphane Derenoncourt et Jean-Claude Berrouet

VENDANGES Du 09 au 27 septembre 2022

ASSEMBLAGE 90% Merlot - 10 % Cabernet Franc

VINIFICATION Fermentation des raisins en baies entières dans 25 cuves inox thermo-régulées de petite capacité, extraction par pigeage manuel, cuvaison de 25 à 30 jours, fermentation malolactique en cuves et en barriques.

ELEVAGE 20% barriques neuves 80% barriques de 1 vin
16 à 18 mois d'élevage en cave souterraine.

ANALYSES TAV 14,5 % vol - pH 3,54

PRODUCTION 36 hl/ha - 18 000 btles

DESCRIPTION DU MILLÉSIME

A LA VIGNE

Les conditions fraîches et pluvieuses du début 2022 font rapidement place à un climat doux et sec responsable d'un débourrement précoce. Le printemps qui suit est exceptionnel avec un mois de mai le plus chaud et parmi les plus secs des 20 dernières années. La vigne doit rapidement s'adapter à ces données inhabituelles ce qui sera pour nous la clé de la réussite de ce millésime. La mi-floraison est atteinte le 23 mai avec une précocité d'une douzaine de jours par rapport à la moyenne. Trois périodes de canicule vont ensuite rythmer le cycle de la végétation, elles vont permettre de ralentir la pousse puis la véraison qui, une fois enclenchée, sera rapide et homogène. Le déficit de précipitation va créer un stress hydrique modéré très qualitatif sur nos sols calcaires. La maturité technologique est atteinte fin août. Il a fallu attendre la première décade de septembre pour ramasser nos raisins à la parfaite maturité aromatique et phénolique.

AU CHAI

Extractions douces par pigeages manuels en maîtrisant les températures.



La Closerie de Fourtet

2022

MILLÉSIME 2022 :

Un exemple de résilience climatique !

Les millésimes se suivent et ne se ressemblent pas ! Après un millésime 2021 très « classique », le 2022, par ses excès climatiques, nous laisse peut-être apercevoir le « classicisme » de demain ! Il nous rappelle que la vigne est une plante capable d'affronter des conditions extrêmes mais également que la qualité des merlots produits cette année nous conforte dans notre idée qu'ils ont toujours un grand avenir sur le plateau calcaire de St-Emilion. Néanmoins, le réchauffement et le manque d'eau nous contraignent à envisager une viticulture plus soucieuse de l'environnement global au sein de notre exploitation.

CYCLE DE DEVELOPPEMENT VEGETATIF ET DATES DE RECOLTE :

	Debournement	Mi- Floraison	Mi- Véraison	Récolte
Merlot	20 mars	22 mai	28 juillet	09 au 22 septembre
Cabernet Franc	23 mars	24 mai	03 août	21 septembre
Cabernet Sauvignon	28 mars	25 mai	05 août	27 septembre

CARACTERISTIQUES DU MILLESIME 2022 :

- ♣ Débourrement précoce
- ♣ Floraison rapide, homogène et qualitative en période chaude et sèche
- ♣ Véraison retardée par la canicule mais ensuite rapide et homogène.
- ♣ Déficit hydrique annuel important mais limité sur nos sols calcaires
- ♣ Très beau temps pendant la maturation
- ♣ Vendanges très précoces, début septembre