



LE PETIT DUCRU  
DE  
DUCRU-BEAUCAILLOU

SAINT-JULIEN

2022

FAMILLE EUGÈNE BORIE

2022



LE PETIT DUCRU  
DE  
DUCRU-BEAUCAILLOU  
SAINT-JULIEN

2022

### Notes de dégustation de notre maître de chai (March 2023) :

Un nez généreux dominé par des arômes somptueux de fleur de lys, s'ouvrant sur des mûres et prunes de java bien mures et des touches de cacao et de gousse de vanille lorsque le vin est aéré. Un vin corsé, avec un fruit concentré et des tannins soyeux et veloutés, réhaussé par une fraîcheur juteuse qui apporte une belle vivacité à la texture voluptueuse. La finale est nuancée, souple et longue. Une beauté riche et raffinée.

#### Vinification :

- Assemblage : 75% Merlot Noir - 20% Cabernet Sauvignon - 5% Petit Verdot
- Élevage : 18 mois

#### L'analyse révèle :

*Ces données analytiques, basées sur le rapport du laboratoire, s'entendent au prélèvement à date précise. Elles sont susceptibles d'évolution au cours de l'élevage.*

D° .....	14%
Anthocyanes .....	917
pH .....	3,77
IPT .....	86
Tannins .....	6g

#### Caractéristiques du millésime :

**Météo :** L'hiver particulièrement humide a reconstitué les nappes phréatiques du sous-sol, alors que les pluies d'avril ont favorisé l'absorption de nutriments, le tout renforçant la résilience de la vigne pour sa saison de croissance. Des températures supérieures à la moyenne en mai ont donné lieu à une floraison et une nouaison précoces et rapides - un début idéal à la saison ! Des pluies abondantes fin juin (surtout à Saint Julien) ont complété les réserves d'eau des sols après la première canicule de juin. La vague de chaleur de juillet a éradiqué toutes traces de mildiou ou de botrytis. En août, la troisième et la moins intense des vagues de chaleur a ralenti la véraison. Ceci a contenu l'accumulation de sucres (alcool) tandis que les conditions de sécheresse ont favorisé une maturation optimale des pellicules et des pépins. Les pluies au cours de la deuxième quinzaine d'août ont redynamisé la vigne pour sa dernière phase de maturation.

**Vendanges :** du 11 au 30 septembre

Au moment des vendanges, les baies étaient très concentrées et de petite taille (1,1-1,35 g pour le Merlot et 0,9-1,25 g pour le Cabernet Sauvignon) avec des pellicules épaisses qui fondaient en bouche. Les pépins avaient un goût de noisette grillée, signe évocateur d'une maturité phénolique optimale. Les arômes étaient riches, mais lumineux et bien définis, et les saveurs étaient réhaussées par un côté juteux très séduisant en bouche.