



■ MILLÉSIME 2022 ■

Propriétaires : Famille Grégoire
Oenologue consultant : Claude Gros
Appellation : AOC Saint-Émilion Grand Cru
Classement : Grand Cru Classé
Superficie : 15,80 hectares
Densité : 6 600 à 9 600 pieds/ha
Terroir : Sable légèrement graveleux en surface et veine argilo-ferreuse en sous-sol

■ À LA VIGNE ■

Assemblage : 65 % Merlot, 30 % Cabernet Franc, 5% Cabernet Sauvignon

Récolte : manuelle en cagettes perforées

Merlot : les 12, 13, 20 et 23 septembre 2022

Cabernet Franc : les 22 et 23 septembre 2022

Cabernet Sauvignon : les 22 et 23 septembre 2022

■ AU CHAI ■

Vinification : Fermentation alcoolique à basse température pour préserver la fraîcheur du fruit, en cuves inox thermorégulées tronconiques inversées.

Fermentation malo-lactique et élevage : 100 % en barriques neuves.

Sélection de barriques : origine, volume et chauffé en fonction de la typicité de chaque lot.

Degré Alcoolique potentiel : 14,5 % vol.

Rendement : 31,70 hl/ha

Production estimée : 44 400 bouteilles

■ 2022 : Des conditions idéales pour atteindre une maturité optimale. ■

A Saint-Émilion, tout commence par un hiver doux et sec entraînant un débourrement précoce. Quelques gelées printanières bien maîtrisées viennent nous inquiéter, puis finalement peu de dégâts. Suit un printemps doux et humide sans pression des maladies sur notre vignoble.

La floraison se passe dans des conditions favorables, sèches, chaudes et de façon très rapide. La vigne en pleine forme voit alors ses raisins noués avec la perspective d'une très belle récolte. Grâce à son terroir argileux qui a permis d'avoir une réserve importante en eau durant l'année 2021, notre vignoble ne souffre pas durant l'été chaud et très sec. La véraison se déroule de façon très homogène. Deux orages, dans le courant du mois d'août, ont permis aux raisins de terminer leur maturation.

Les premiers Merlots sont ramassés le 12 septembre.

Ces dernières années, la réflexion menée sur la vie des sols, les enracinements plus importants et plus profonds, a permis une résistance de la vigne qui est restée encore verte et fonctionnelle jusqu'à fin octobre.

La couleur, la suavité, l'onctuosité, la fraîcheur sont les marqueurs clés de ce millésime. Les vins sont juste exceptionnels, présentant des équilibres rarement égalés et notamment un Ph permettant d'imaginer à ces vins une très longue vie.

“ C'EST UN TRÈS BEAU MILLÉSIME, QUE L'ON PEUT QUALIFIER DE SOLAIRE PAR L'ÉCLAT DE SA ROBE PROFONDE, LUMINEUSE. SON EXPRESSION AROMATIQUE, AUX ACCENTS DE FRUITS MURS ET DE PIVOINE SE MARIE IDÉALEMENT À UNE TEXTURE AMPLE AUX TANINS NOBLES ET PUISSANTS. CETTE CHARPENTE EST TOUTE EN HARMONIE AVEC SON LÉGER BOISÉ PARFAITEMENT DOSÉ. PATIENCE ! CE DIAMANT BRUT MÉRITE DU TEMPS POUR ÊTRE PARFAITEMENT CISELÉ. ”

CLAUDE GROS, OENOLOGUE

