



## CONDITIONS CLIMATIQUES DU MILLÉSIME

---

### **2022 : un millésime caniculaire.**

La taille tardive réalisée sur les parcelles de sauvignon blanc permet de retarder le démarrage du millésime 2022. En effet, on observe un débourrement de ce cépage seulement autour de la première décade du mois d'avril. Ce choix s'est avéré payant car ce millésime est une nouvelle fois marqué par une vague de gelées printanières qui va impacter le vignoble bordelais entre le 1<sup>er</sup> avril et 5 avril. Cette stratégie permet de débiter la saison viticole avec un potentiel de récolte intact.

Le beau temps du mois d'avril permet une pousse régulière et homogène de la vigne. Le mois de mai particulièrement chaud, avec plusieurs journées au-dessus des 30°C, sec et ensoleillé permet également à la vigne de se développer rapidement et dans des conditions optimales. Les épamprages débutent autour du 20 mai.

C'est ainsi que la floraison débute le 18 mai, 10 jours plus tôt qu'en 2021. Elle se déroule du 18 mai au 8 juin dans des conditions favorables avec de très faibles pluviométries, permettant d'entrevoir déjà une très belle vendange.

Le mois de juin verra apparaître la première des nombreuses vagues de canicule de l'été. Les pratiques au vignoble ont donc été adaptées, avec des effeuillages légers et des rognages bas.

Au milieu de cet été chaud et sec, les pluies de fin juin et surtout celles de mi-août permettent à la vigne de passer cette période dans de bonnes conditions et à la véraison de s'enclencher le 18 juillet pour finir au 10 août.

Les conditions de léger stress hydrique durant toute la durée du cycle de maturation vont permettre d'obtenir des raisins avec de belles concentrations, de hauts potentiels phénoliques et des degrés alcooliques très satisfaisant tout en conservant une belle acidité.

Les vendanges des sauvignons ont été réalisées le 5 septembre 2022 au matin, avec des températures fraîches permettant de conserver toute l'aromatique du cépage.



## DATE DE RÉCOLTE

---

Sauvignon Blanc 5 septembre 2022

## ASSEMBLAGE

---

Sauvignon blanc 100 %

## FICHE TECHNIQUE

---

Appellation	Bordeaux Blanc
Surface AOC Bordeaux Blanc	2.18 hectares
Terroir	Gravelo-sableux (50% de graves et graviers) sur marnes et calcaires
Densité de plantation	6 667 pieds / ha
Rendement	50 hl/ha
Vinification	Pressurage pneumatique. Débourbage à froid avec enzymes. Fermentation alcoolique 35 % en cuves inox 30 % en barriques neuves 35 % en barrique 1 et 2 vins
T°C de fermentation	18 à 22° C
Élevage sur lie	De septembre à décembre avec bâtonnage hebdomadaire.
Degré	14.5% vol
pH	3.35
Production	4 500 bouteilles
Date de mise en bouteilles	avril 2023

## DÉGUSTATION (février 2023)

---

### ŒIL

Une couleur jaune limpide avec des reflets dorés brillant.

### NEZ

Un premier nez élégant avec des arômes de fleurs blanches et de pêches. A l'agitation, apparaissent des notes plus complexes de menthol, de fougère et de pierre à fusil.

### BOUCHE

L'attaque est fraîche. Toute en volume, la bouche est ample et onctueuse, évoluant sur une finale saline donnant une belle longueur, avec des notes briochées.

