

CONDITIONS CLIMATIQUES DU MILLÉSIME

2022 : un millésime caniculaire.

Le millésime 2022 démarre avec le débourrement pour les premiers merlots le 21 mars et pour les cabernets le 30 mars. Ce millésime est une nouvelle fois marqué par une vague de gelées printanières qui va impacter le vignoble bordelais entre le 1^{er} avril et 5 avril. Pour autant, à Arsac la mise en place de la taille tardive et le fonctionnement des tours antigel va permettre d'éviter des dégâts majeurs et ainsi d'entamer un millésime avec un potentiel de récolte intact.

Le mois d'avril permet une pousse régulière et homogène de la vigne, permettant de débiter les épamprages le 2 mai. Le mois de mai particulièrement chaud, avec plusieurs journées au-dessus des 30°C, sec (34.6 mm de pluie) et ensoleillé va permettre à la vigne de se développer rapidement et dans des conditions optimales.

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.

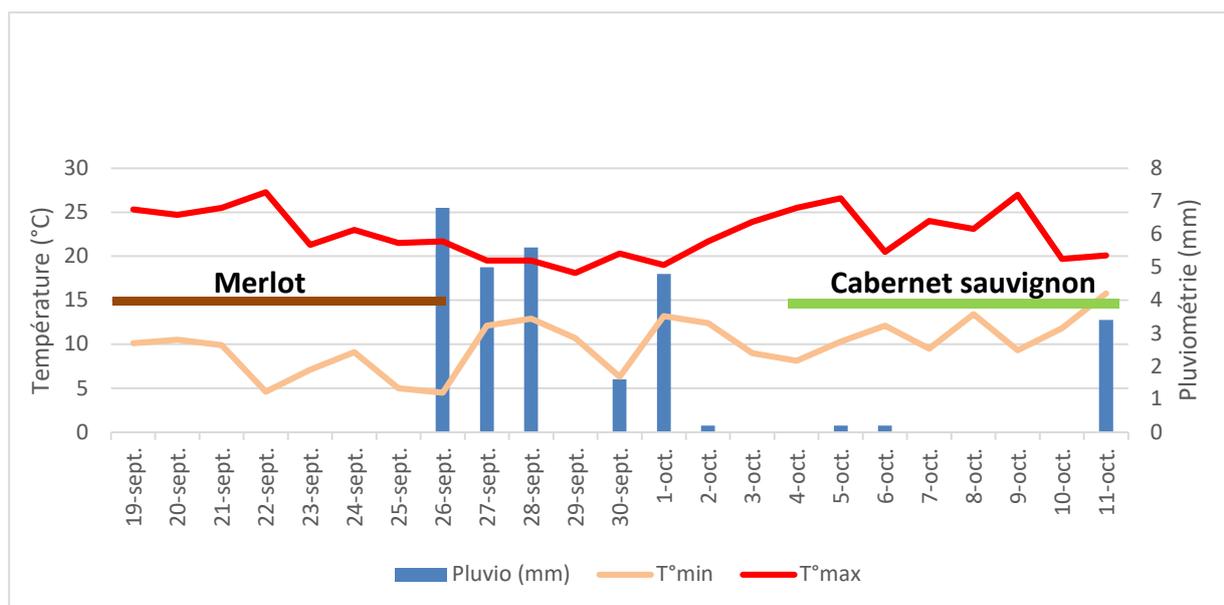
Le mois de juin verra apparaître la première des nombreuses vagues de canicule de l'été. Les pratiques au vignoble ont donc été adaptées, avec des effeuillages légers et des rognages bas.

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 merlots ont débuté le 19 septembre et se sont déroulées sur 6 jours. Après une pause d'une semaine pour atteindre une pleine maturité, les cabernets sauvignon ont été vendangés du 04 octobre au 11 octobre à leur optimum de maturité.

La météo des vendanges 2022...



DATES DE RECOLTE

CRU BOURGEOIS



CHÂTEAU
LE MONTEIL D'ARSAC

2022

Merlot
Cabernet Sauvignon

du 19 au 26 septembre 2022
du 04 octobre au 11 octobre 2022

ASSEMBLAGES

Cabernet Sauvignon	20 %
Merlot	80 %

FICHE TECHNIQUE

Classement	CRU BOURGEOIS
Appellation	Haut-Médoc
Surface AOP Haut-Médoc	42,74 hectares
Terroir	Argilo-limoneux sur marnes et calcaires
Densité de plantation	6 667 pieds / ha
Rendement	35 hl/ha
Age de la vigne	30 ans en moyenne
Pratiques culturales	Protection phytosanitaire raisonnée. Politique zéro résidu dans les vins depuis 2016. Les mesures prophylactiques sont systématiquement préférées aux solutions chimiques (pas d'anti-botrytis, pas d'insecticides, effeuillages légers). Fertilisation maîtrisée et charge adaptée à chaque parcelle. Travail mécanique sous le rang et enherbement dans l'inter-rang.
Vinifications	Fermentation en cuves inox thermorégulées Extraction en douceur Sélection des presses au pressurage.
Durée de cuvaison	3 à 4 semaines
Élevage	100% en barriques de chêne français de deux vins.
TAV	13.7 %
pH	3.57
Production	13 000 bouteilles
Date de mise en bouteilles	04 Mars 2024

DÉGUSTATION (février 2023)

ŒIL

Couleur intense, rouge grenat avec des reflets violacés. Le vin est brillant et limpide.

NEZ

Fruité (cassis, fruits rouges) et gourmand avec des notes de crème pâtissière.

BOUCHE

C'est à nouveau le fruit qui domine dès l'attaque. La bouche est pleine, gourmande et juteuse avec une trame tannique dense mais patinée. La finale est acidulée.

