



BORDEAUX VINS SELECTION

2022, UN SACRE NUMERO



Il suscite tous les éloges. Il a déjoué les pronostics. Certains n'hésitent pas à parler d'un millésime historique, à l'instar d'un 1947. Alors qu'il est encore devenir, nul ne doute de son extraordinaire potentiel ; il a déjà gagné les faveurs des dégustateurs professionnels, propriétaires, consultants, négociants. Les premières impressions dévoilent des vins de grand caractère : robes pourpres profondes, aux reflets violacés, gourmandise du fruit, puissance, concentration, raffinement, enveloppés dans une harmonie rare. Pareilles réussites concernent tout le Bordelais ; rive droite et rive gauche font jeu égal.

Retour sur une année climatique hors-norme qui a finalement mis à rude épreuve les vignerons plus que la vigne.



UNE DOUCEUR HIVERNALE ET UN PRINTEMPS SOUS TENSION

Les saisons ne sont plus ce qu'elles étaient. Après quelques journées relativement fraîches, le mois de février est plutôt chaud (2°C au-dessus des normales saisonnières) et peu pluvieux (200mm). On observe déjà un déficit hydrique de 30%. Ces conditions climatiques ont entraîné un débourrement précoce. Pour les premiers jours d'avril, une vague de froid est annoncée. Des températures négatives, de -4°C jusqu'à -7°C la nuit du 2 au 3 avril, sont enregistrées. Selon les secteurs (le plus souvent, bas de parcelles, proximité des bois) et les appellations, les gelées ont provoqué des dégâts considérables (jusqu'à 50% de perte de récolte). Nombre de vignerons ont lutté avec ferveur pour protéger leurs vignobles en ayant recours aux tours anti-gel, aux bougies. Toutefois, les dégâts ont été beaucoup moins sévères qu'en 2017. Dans certaines propriétés, ces gelées précoces ont retardé l'éclosion des bourgeons, dans d'autres des contre-bourgeons se sont développés rapidement, lesquels signifient souvent une baisse de rendement.

Un printemps doux et humide sans grande pression parasitaire. Les premières fleurs sont apparues début mai. Une floraison rapide sous des conditions favorables, sèches et chaudes. Début juin, quelques épisodes pluvieux, notamment la nuit du 2 ou 3 juin (25mm de précipitations) dans le Médoc. Puis, changement de décor avec une première vague d'intenses chaleurs (22°C en moyenne contre 19°C en 2020), qui a pris fin le 18 juin au soir par un orage de grêle d'une rare violence. Sans nul doute, juin, le mois le plus arrosé de la saison culturale (110mm en moyenne).



UN ETE SOUS LES FEUX DE LA CANICULE

Les premières véraisons s'observaient début juillet pour les secteurs les plus précoces. La nouvelle vague de chaleur du 10 au 18 juillet (40°C sous abri) a entraîné par endroits un blocage de la véraison. Le mois de juillet le plus sec jamais enregistré depuis 1959 : seuls 9,7 millimètres de pluie sont tombés contre 90,8 mm en 2021. Un même constat pour le mois d'août : insolation continue et sécheresse, avec un troisième épisode caniculaire du 1er au 13 août et vingt jours avec des températures sous abri supérieures à 30°C, ponctués par quelques pluies opportunes du 12 au 17 août. Pour certains, ce furent des orages.

Toutefois, les conséquences de ces conditions climatiques extrêmes n'ont pas eu les mêmes effets que dans le passé. D'une part, la plante s'est acclimatée dès le mois de juin à la sécheresse et l'insolation continues et a développé une résistance naturelle. L'amplitude thermique, avec des nuits relativement fraîches entre 19°C et 20°C, a renforcé également son métabolisme. D'autre part, la viticulture aujourd'hui, toujours plus précise et performante, sait adapter les pratiques culturales par une meilleure gestion des équilibres et de la matière organique. La liane méditerranéenne a ainsi gagné encore en résistance, notamment par le travail des couverts végétaux qui protègent des à-coups de chaleur. Point d'échaudage ni d'effeuillage pour faciliter l'ombrage des grappes. Le rognage a permis d'éviter la densité foliaire et de contenir l'évapotranspiration. Ainsi, la vigne a pu rester verte et fonctionnelle. Autre conséquence : les raisins, certes de petites tailles, sont moins déshydratés, et les arômes ont conservé une surprenante fraîcheur.

BORDEAUX VINS SÉLECTION 波爾多精選佳釀



DES VENDANGES HISTORIQUEMENT PRECOCES

La récolte des blancs a débuté dès la mi-août pour finir généralement fin août ; des vendanges rapides de par une maturité homogène et un état sanitaire irréprochable. Les blancs secs ont dévoilé une fraîcheur portée par des taux d'acidité raisonnables et une belle aromatique car la maturité phénolique a fini par rattraper son retard. Pour les rouges, on constatait début septembre une grande disparité entre la maturité technologique, phénolique et aromatique. Les peaux, encore épaisses, élastiques, devaient s'assouplir. En cette période décisive, on scrutait l'évolution des équilibres entre l'alcool qui montait et les peaux qui pouvaient encore rester dures.

A la faveur d'une météo idéalement clémente et sèche, les vendanges se sont déroulées dans la sérénité. Point de pression parasitaire. Cette année, nombre de consultants disent qu'ils ont dû pousser les vignerons à vendanger tant les conditions climatiques étaient favorables. Des récoltes toutefois très précises en fonction des cépages et des décalages de maturité, parfois même au sein d'une parcelle. Qu'il s'agisse des merlots, des cabernets francs, des petits verdots ou encore des cabernets sauvignons, tous suscitent des commentaires laudateurs : une irréprochable intégrité physique et une exceptionnelle concentration, gages d'un grand millésime.

Seule ombre au tableau : des rendements généralement inférieurs à la moyenne décennale : les raisins, de petite taille, avaient nécessairement une pulpe moins volumineuse. Les moins chanceux ont vu leur récolte diminuer d'un quart à la moitié après l'épisode de grêle survenu le 20 juin.

BORDEAUX VINS SÉLECTION 波爾多精選佳釀



DES VINIFICATIONS EN DOUCEUR

La mesure et l'équilibre, avant toute chose. Il fallait éviter la sur-extraction pour ne pas menacer cette belle harmonie naturelle. L'impérieuse nécessité était de conserver la tenue et l'acidité, l'aromatique plutôt fraîche qu'on avait au moment de la récolte. Les macérations ont été prolongées pour trouver le charme. De la même façon, il a fallu construire une trame et une texture de milieu de bouche pour contrebalancer des alcools parfois élevés. Toutefois, les degrés n'étaient pas aussi affolants que dans les années dites solaires. Sans nul doute grâce à une conduite du vignoble adaptée aux conditions du millésime : abaissement de la hauteur de palissage pour limiter la photosynthèse, qui génère du sucre dans les raisins et donc de l'alcool. Les équipes, toujours plus informées et réactives, ont fait des choix décisifs : point d'effeuillage outrancier, des porte-greffes moins vigoureux, un enherbement plus important. Cette viticulture, moins interventionniste mais plus pointue qu'autrefois, a permis d'affronter cette climatologie inhabituelle.

L'IMMENSE QUALITÉ DU 2022

Nul n'aurait présagé pareille réussite : Bordeaux, dans sa grande diversité, livre une cuvée d'exception en matière de concentration et de richesse aromatique. Une texture crémeuse, une explosivité aromatique, un raffinement, qu'on n'associe généralement pas aux millésimes solaires. Un vin très abouti, taillé pour la garde, tels que les 1947, 1961 ou encore 1982.

Un millésime qui a pour autre vertu la remise en question. Indispensable dans nos métiers. Il nous faut penser dès à présent à l'ampleur du travail à réaliser pour rendre les vignes toujours plus résilientes et élaborer des stratégies de gestion afin de faire face aux évolutions climatiques.

BORDEAUX VINS SÉLECTION 波爾多精選佳釀



ILS NOUS PARLENT DU MILLESIME

Jean-Sébastien Philippe, Directeur international Châteaux aux Domaines Barons de Rothschild

« Tout d'abord, il convient de dissocier le millésime des vins. D'un point de vue météorologique, nous avons eu un millésime exalté, tantôt trop chaud, tantôt trop sec ; la vigne a été poussée dans ses retranchements. On pourrait dire qu'elle a su déplacer des montagnes. Ce qui est proprement incroyable, c'est que, face à ces conditions extrêmes, elle s'est comportée comme une marathonnienne. Entraînement, résistance, performance.

Grâce à l'expertise humaine, les vins ne sont pas le reflet des excès de cette année. Au chai, il a fallu prendre le contre-pied et agir en douceur et lenteur pour ne pas brusquer les raisins. On les a accompagnés au mieux dans leur transmutation, avec des extractions tout en souplesse. Les presses étaient plus que jamais cruciales cette année !

A Pomerol, où l'empreinte climatique fut plus brutale qu'ailleurs, les assemblages se sont révélés déterminants ; pas moins de dix dégustations ont été nécessaires pour parvenir à une justesse et à un équilibre. Nous avons travaillé à la sauternaise, en prélevant des lots en fonction de l'exposition des parcelles (levant vs couchant) et en multipliant les vinifications intra-parcellaires. Et, finalement, le « coup de soleil » s'est transformé en un hâle harmonieux. Le charme est bien plus grand qu'on ne l'imaginait.

Dans nos propriétés médocaines, nous avons été époustoufflés par la masse tannique et la fraîcheur grandiose des jus. On n'a jamais atteint ce niveau de précision. Les grands cépages dans les grands terroirs ont parlé, singulièrement les cabernets, qui sont entrés dans la composition des assemblages avec un pourcentage record.

La seule ombre au tableau : une récolte sensiblement en baisse du fait de la petite taille des baies (-20%).

Mais rien ne peut tempérer notre enthousiasme : le 2022 dépasse les millésimes jamais produits sur la propriété et possède les sortilèges des 2016, 2005, 2010. »



BORDEAUX VINS SÉLECTION 波爾多精選佳釀



ILS NOUS PARLENT DU MILLESIME

Edouard Vauthier, co-propriétaire du Château Ausone

« Un millésime atypique qui nous a fait transpirer, dans tous les sens du terme ! Les fortes chaleurs se sont installées dès le mois de juin. On n'avait jamais connu dans la saison quatre pics de chaleur. Et, contre toute attente, un heureux dénouement ; la période de croissance a été plutôt paisible, sans pression cryptogamique, sans régime dépressionnaire car point d'entrées océaniques. Le travail du sol a été réalisé en sérénité. Nous avons quelques craintes car nous sommes en conversion biologique. Dans nos terroirs, le calcaire agit comme une éponge et dispense l'eau en période de sécheresse. Nos vignes n'ont pas été éprouvées.

Autre rareté : nous avons commencé les vendanges tôt. Le 28 août, les analyses révélaient des sucres élevés et des acidités basses. Quatre jours plus tard, même constat ; on pensait alors que la vigne était en souffrance et qu'elle avait arrêté son processus de croissance. Nous avons enclenché les vendanges le 5 septembre, un record de précocité pour la propriété, car les raisins avaient beaucoup de goût, certainement grâce à des pellicules épaisses qui ont agi comme des protections naturelles. Elles se sont achevées le 22 ; on s'accordait des périodes de latence de quatre jours pour attendre certaines parcelles.

La consigne préconisée durant les vinifications : des extractions plus douces que les années précédentes. Les degrés alcooliques étaient montés assez haut.

En fin de compte, on a un vin qui se tient merveilleusement bien, avec un équilibre aérien, des tanins parfaitement mûrs et soyeux, et beaucoup de matière en bouche. Une grande élégance. A la dégustation, pas de sensations de vin chaud, ensoleillé. Une qualité qui nous a tous époustoufflés. 2022, un très bon millésime, assurément. A rapprocher du 2003. Qualité et quantité. Comment ne pas se réjouir ? »

CHATEAU AUSONE
Premier Grand Cru Classé Saint-Emilion "A"



BORDEAUX VINS SÉLECTION 波爾多精選佳釀



ILS NOUS PARLENT DU MILLESIME

François Despagne, Propriétaire du Château Grand Corbin-Despagne

« Un millésime ô combien enthousiasmant, d'autant que nos craintes étaient nombreuses, et ce dès le mois de juin. Les chaleurs intenses pouvaient altérer floraison puis nouaison et entraîner, selon les secteurs, une baisse de rendements. En fait, la vigne s'est adaptée très rapidement à ces conditions inhabituelles, chaudes et sèches, pour mieux les supporter par la suite durant toute la saison. La plante est allée puiser très tôt dans les réserves d'eau. Nos sols d'argiles bleues se sont révélés bienfaiteurs pour notre vignoble qui est resté vert, actif. Il y a eu également des pluies opportunes entre le 15 et le 31 août ; au total, 35 mm de précipitations qui ont permis au végétal de mieux respirer comme des températures fraîches la nuit. Grâce à nos argiles, extraordinaires réserves d'eau, point de stress hydrique car aucun dysfonctionnement d'ordre physiologique n'a été constaté. En ce qui nous concerne, il serait plus approprié de parler de contraintes hydriques, ô combien qualitatives.

Conséquences ? Des raisins très riches, avec beaucoup de tanins, présentant une quantité de sucres élevée mais aussi une belle acidité, à la différence du 2003. Les vins sont puissants, vifs, colorés.

Des rendements classiques, voire généreux. A Saint-Émilion, une grande disparité, quelquefois même entre deux propriétés voisines (du simple au double).

L'enseignement ? Une meilleure maîtrise des millésimes solaires ; le vigneron a su adapter ses pratiques culturales. Point d'effeuillage outrancier, ni de recherche de surmaturité. La Nature nous dit ce que l'on doit faire et non l'inverse. Au niveau des vinifications, des extractions modérées ont été continûment préconisées.

Au jeu des rapprochements, je dirais que ce millésime présente des similitudes avec le 2010 ou 2005 mais avec plus d'acidité, de tanins, de couleurs. Même profil que le 2020 mais sensiblement plus puissant ».

CHATEAU
GRAND CORBIN-DESPAGNE
SAINT-EMILION GRAND CRU
SAINT-EMILION



Consorts Despagne
PROPRIÉTAIRE À SAINT-EMILION

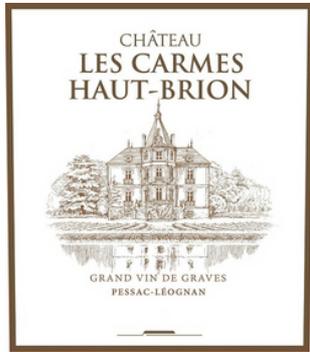


BORDEAUX VINS SÉLECTION 波爾多精選佳釀



ILS NOUS PARLENT DU MILLESIME

Guillaume Pouthier, Directeur du Château Les Carmes Haut-Brion



« A Bordeaux, nous avons été très chanceux avec les 2015, 2016, 2018, 2019, 2020 et aujourd’hui le 2022 qui s’inscrit dans cette lignée et se positionnera sans doute parmi les vins iconiques et légendaires. Cette cuvée possède en outre une part de mystère ; aujourd’hui, nous contrôlons un grand nombre de techniques viti-vinicoles mais il y a aussi tout ce qu’on ne sait pas, comme l’extraordinaire résilience végétale et minérale de la vigne. A la veille des vendanges, quel fut notre étonnement de constater à quel point la vigne était toute « pimpante » malgré les épisodes anarchiques tout au long du cycle ! On pourrait qualifier ce millésime de « paradoxal » car il possède équilibre et fraîcheur. Grâce à la perfection de ses tanins, il est d’une buvabilité sublime. On pourra le boire jeune comme l’attendre très longtemps.

Son autre charme : il saura contenter tous les palais. Puissant, élégant, doté d’une structure verticale qui rend sa finale irrésistible. Il reflète la somme de travail accompli durant une vingtaine d’années, notamment dans la recherche d’une maturité aboutie. Un millésime hors normes, à coup sûr »

BORDEAUX VINS SÉLECTION 波爾多精選佳釀



ILS NOUS PARLENT DU MILLESIME

Bernard Magrez, Propriétaire des Châteaux Pape Clément, Fombrauge, La Tour Carnet, Clos Haut-Peyraguey, Les Grands Chênes

Une excellente nouvelle pour Bordeaux : ce millésime semble avoir séduit l'amateur de vin dans le monde, qu'il soit français bien sûr, mais aussi américain, chinois, singapourien. Le 2022, alors qu'il n'est pas encore assemblé, possède l'harmonie des très grands vins. Gourmandise du fruit, onctuosité, raffinement, séduction irrésistible composent sa personnalité. Aux dires des professionnels, il fait partie des cinq meilleurs millésimes des cinquante dernières années. Quand on m'interroge sur une filiation directe avec d'autres plus anciens, je réponds le 1929. Un monument que j'ai eu la chance de goûter plusieurs fois.

L'enseignement de ce millésime ? La résilience de la vigne bien sûr mais aussi notre capacité à anticiper, à gommer, à corriger les effets délétères des aléas climatiques. Notre entité technologique, recherche et développement, parvient à détecter, par exemple, à 33 kms les nuages de grêle grâce à nos ballons. De même, la surveillance de nos drones assure une gestion millimétrée des impacts naissants du mildiou à l'aide de cartographies très précises. Autrefois, leurs caméras pouvaient détecter jusqu'à 170 types d'attaques, aujourd'hui plus de 1700. Une détection précoce qui nous prémunit de dégâts irréversibles. Dans un autre registre, ces engins volants, bardés de capteurs, nous donnent, avec une précision centimétrique, une idée de la vigueur des plants et du niveau de mûrissement des raisins, grain par grain. Des avancées remarquables.

Qualité mais aussi quantité au rendez-vous cette année, particulièrement à Fombrauge. Ce millésime envoie un signal très positif pour l'image du bordeaux que la presse mondiale associe aujourd'hui aux arrachages des plants de vigne. Laquelle répète ad nauseam que les bordeaux ne se vendent plus. De quoi faire plaisir à nos compétiteurs à l'étranger... Il faut faire bouger les lignes et étudier ce qui peut être amélioré. N'oublions pas que le consommateur, pour se singulariser, recherche l'innovation. Il veut découvrir des produits, avoir de nouvelles émotions. A nous de devancer ses attentes et de l'accompagner dans ses choix. A Bordeaux aussi, la profession doit se réinventer.



BORDEAUX VINS SÉLECTION 波爾多精選佳釀



ILS NOUS PARLENT DU MILLESIME

Nicolas Glumineau, directeur du Château Pichon Comtesse

« Énorme, tel est le mot qui résume mon sentiment sur ce millésime. La dégustation verticale 2012-2022, que nous venons juste d'achever, ne laisse pas le moindre soupçon ; elle nous a permis de mettre 2022 en perspective des dix précédents millésimes. En toute transparence, je suis impressionné par la grande qualité du 2022. De toute façon, le vin parlera par lui-même et pour lui-même dans quelques semaines. Je dirais que cette cuvée réunit le meilleur des deux mondes : d'une part, typiquement paillacais, empreint de puissance et de minéralité, terreux, avec un nez de pierre à fusil ; d'autre part, très « comtesse », floral, expressif mais réservé, avec cette noblesse qui se devine mais qu'il faut aller chercher.

Une véritable satisfaction technique que je partage avec mon équipe ; satisfaction à la dégustation mais aussi à la mémoire de ce que nous avons traversé comme épisodes climatiques inquiétants cette année. C'est là qu'il nous faut remercier notre fleuve bienfaiteur ; sa proximité en fait un allié précieux. Son jeu de masses d'air et d'eau moyennise les températures lors des épisodes gélifs et nous préserve de la grêle, comme ce fut le cas en juin cette année.

En revanche, nous n'avons pas pu faire l'économie de la sécheresse et des épisodes de canicule, comme tout le monde. En raison de températures très élevées et du manque absolu de pluviométrie en juin, juillet, septembre, les rendements ont baissé considérablement entre début juillet et les vendanges.

Cependant, les jus ont gagné en concentration. Fin août, on pensait faire un vin hors-normes, voire un bordeaux aux accents californiens. Or, les vins assemblés présentent des équilibres, entre puissance et fraîcheur, entre concentration et raffinement. Dans la plus pure expression des grands crus de Bordeaux, avec des conditions climatiques qui ne ressemblent pas à celles de Bordeaux. Aujourd'hui, je me plais à dire, tout en restant objectif et analytique sur la qualité des vins, que je n'ai jamais ressenti autant de satisfaction à la dégustation d'une nouvelle cuvée. Un sentiment de plénitude. 2022 possède tout, en la plus belle des harmonies. »

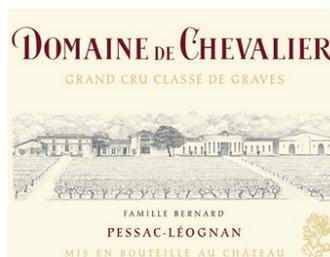


BORDEAUX VINS SÉLECTION 波爾多精選佳釀



ILS NOUS PARLENT DU MILLESIME

Olivier Bernard, Propriétaire du Domaine de Chevalier



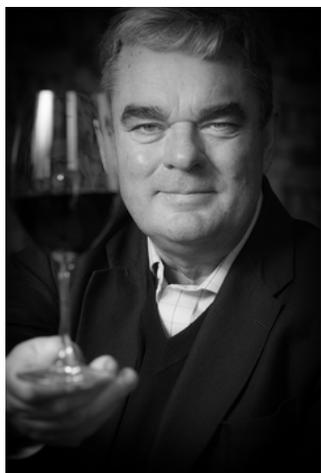
« Tout est superlatif dans ce millésime : le climat, la sécheresse, le taux de jus, la quantité de baies par cuves, la couleur, l'intensité gustative... Toutefois, le terroir, les vieilles vignes et nos choix précis ont conféré une magnifique fraîcheur et un superbe équilibre.

A la lecture de ce récit climatique, on comprend l'aspect des raisins au moment de leurs vendanges : petits grains peu juteux et grappes parfois fatiguées. Cependant, à la dégustation des baies, l'équilibre est là ; tout est délicieux avec même une surprenante fraîcheur ! Les sucres ne sont pas trop élevés et les pépins des cépages rouges sont croquants avec une saveur d'amande et de noisette. De très bon augure pour la grande qualité des tanins...

Au regard de la maturité et de la concentration des raisins cette année, nous avons opté pour des vinifications en douceur afin de ne pas perdre en équilibre. Les merlots sont intenses en arômes et en saveurs, les tanins denses, tendres et charnus. Ils s'expriment déjà avec finesse et délicatesse. Les Cabernets Sauvignons, au potentiel impressionnant, sont sans conteste exceptionnels.

Quant aux blancs, ils sont charnus, pleins, avec une grande intensité de saveurs et une étonnante fraîcheur. La chair très fine, délicate. Les arômes spécifiques de chaque parcelle sont parfaitement respectés. Ce sera à coup sûr un grand Domaine de Chevalier blanc.

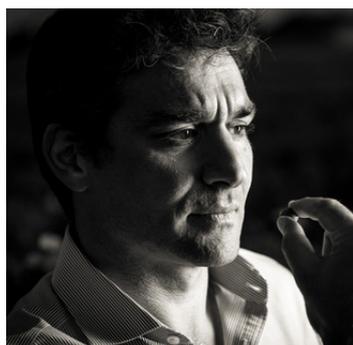
Les premières dégustations nous laissent admiratifs, dévoilant une intensité extraordinaire. Domaine de Chevalier rouge 2022, un millésime d'anthologie qui marquera l'histoire du Domaine »





ILS NOUS PARLENT DU MILLESIME

**Julien Viaud, Œnologue conseil & Ingénieur agronomie
Associé au Laboratoire Rolland & Associés**



« Les conséquences de cet été caniculaire ne seront pas du tout les mêmes qu'en 2003. La viticulture a depuis énormément évolué ; elle a dû s'adapter à la nouvelle donne climatique. Les équipes sont aujourd'hui soucieuses des équilibres, cherchent à recréer la vie dans les sols, à structurer la matière organique pour une meilleure alimentation des plantes, créent un complexe argilo-humique favorable pour que les sols soient aérés et pas compacts. De toute évidence, les vignes dont les sols ont été travaillés dans cet esprit ont beaucoup mieux résisté aux à-coups de chaleur. Les raisins sont ainsi plus équilibrés, moins déshydratés ; les arômes plus frais, moins pruneaux.

La vigne a certes une faculté d'adaptabilité et de résistance au stress climatique mais cette résilience observée est à coupler avec une viticulture de plus en plus précise et pointue.

Le millésime 2022 est un vin riche, dense, avec une certaine puissance et onctuosité, mais qui ne me paraît pas lourd, comme l'étaient parfois les millésimes solaires d'autrefois. En 2022, on a cherché à conserver la tenue et l'acidité, l'aromatique plutôt fraîche qu'on avait au moment de la récolte. On est restés vigilants au moment des vinifications ; on n'a pas voulu déséquilibrer les vins qui avaient une acidité naturelle. On a prolongé les macérations pour trouver le charme, on a construit une trame et une texture de milieu de bouche pour contrebalancer des alcools parfois plus élevés. Je crois vraiment que c'est un millésime taillé pour la garde, tel qu'on a déjà eu par le passé, en 1982 par exemple. »

BORDEAUX VINS SÉLECTION 波爾多精選佳釀



ILS NOUS PARLENT DU MILLESIME

Michel Rolland, Oenologue-Consultant

« La nature nous réservera toujours des surprises, tantôt agréables, tantôt pénibles. Cette année ne fait pas exception. Quelques épisodes de gel printanier ont affecté certaines zones de production ; la grêle a meurtri les vignobles dans presque tout le Bordelais. Cependant, pour la plupart des propriétés, il restait en prévision une récolte pendante qui était de bel augure. Puis, nous avons connu une période de sécheresse historique. Tout le monde l'a racontée en long et en large, je n'y reviendrai pas.

J'aimerais m'attarder sur deux points. Tout d'abord, le vignoble a résisté à l'épisode de sécheresse de façon exceptionnelle. Un mois après les vendanges, les vignes étaient encore vertes, avec un feuillage impeccable. Décidément cette plante méditerranéenne s'adapte particulièrement bien à la chaleur. L'autre surprise dans ces conditions difficiles, ce sont bien évidemment les vins produits. Il faut ajouter que l'œnologie a progressé et nous permet de mieux travailler la matière première et de trouver l'extraction juste, la macération précise. Un seul regret : des raisins de petite taille qui nous ont fait perdre un peu de production.

Qu'est-ce qu'un grand millésime ? Des vins auxquels ils ne manquent rien. Une homogénéité tous cépages et toutes régions confondus. Le 2022 se distingue par ses arômes exubérants, avec une fraîcheur surprenante au regard des conditions climatiques. Son milieu de bouche plein, rond, charnu, a conservé une acidité sur laquelle nous n'aurions pas parié. Sa texture tannique est de grande qualité. Une harmonie entre puissance, élégance et soyeux.

Les très grands vins ont tout et plus encore. Ce sont ceux-là qui ont fait l'histoire de Bordeaux. »

