



CHATEAU SAINT-PIERRE

2022

2ÈME MILLÉSIME EN CONVERSION BIO

. Assemblage : **80% Cabernet Sauvignon 12% Merlot 6% Cabernet Franc 2% Petit Verdot**

. Vendanges : du 12/09 au 26/09

. Rendement brut : 34 hl/ha

. Barriques : 48% fûts neufs

. Degré : 13,9 %

. Certifications : ISO 140001 et HVE 3

. Pratiques culturales : **2ème année en conversion biologique et pratiques biodynamiques dans le vignoble**

Notre volonté de respecter la nature et de préserver sur le long terme la pérennité des écosystèmes, nous a amené à réfléchir, il y a une dizaine d'année sur les itinéraires techniques à mettre en place.

Après avoir obtenu en 2015, la certification ISO 14001 ainsi que le Label HVE 3 (propriété à haute valeur environnementale), nous avons décidé en 2021, par conviction et pour répondre à l'attente des consommateurs, d'entamer une conversion biologique pour la production du raisin et la transformation au chai. Nous avons décidé également d'associer les principes de la biodynamie, et le respect des équilibres physiologiques, à l'ensemble de la production viticole.

Pour nos débuts, l'année 2021 a été un test parfait. Grâce à l'expérience et l'engagement de nos équipes dirigées par Rémi di Costanzo, nous avons réussi à maîtriser un millésime compliqué. Pour la partie biodynamie nous avons accueilli Jean-Michel Comme en tant que consultant.

2022 au contraire a été plus facile tant sur le plan technique que climatique avec pour finalité une



CHATEAU SAINT-PIERRE

Du jamais vu ! un millésime exceptionnel !

Hiver plutôt doux dans l'ensemble avec un débourrement classique aux alentours du 20 mars. Le développement de la vigne est assez rapide et les craintes concernant les gelées de printemps se confirmeront.

La 1ère quinzaine d'avril, les températures sont descendues à -4°C à plusieurs reprises sur certains terroirs. Quelques pertes sont constatées sur une surface approximative de 10 ha.

Heureusement le mois de mai est marqué par un ensoleillement record, de faibles précipitations et des températures clémentes, ce qui engendre une reprise et une pousse rapide. Le stade de la floraison est finalement précoce, le 31/05 pour les Merlot, le 02/06 pour les Cabernet Sauvignon, ce qui présage déjà de vendanges avant le 15 septembre. Le mois de juin est caractérisé par une vague de chaleur importante avec des pics de températures la semaine du 13 au 20, frôlant les 40 degrés.

La gestion de la sécheresse devient une priorité pour nous. Nous décidons de ne pas faire, ou peu d'effeuillage, de réaliser un important travail du sol pour éviter les remontées capillaires et ainsi diminuer l'évaporation. Nous appliquons à la carte des tisanes et décoctions sur certains terroirs pour maintenir une certaine fraîcheur au niveau du feuillage de la vigne. L'état sanitaire est parfait, les premières baies vérées sont visibles le 6 juillet et la véraison s'enclenche rapidement, le 12 juillet.

Nous constatons que la vigne s'est adaptée à ces températures élevées qui durent depuis le mois de mai, la pellicule des baies est épaisse et indemne d'échaudage. La véraison s'achève début août avec une bonne homogénéité et des écarts phénologiques très faibles entre les cépages. A partir du 25 août nous réalisons les premières dégustations et contrôles de maturité sur les raisins qui confirment la précocité du millésime. La maturité se poursuit début septembre sous un temps sec et ensoleillé. Les baies sont de petite taille, les acidités basses et les concentrations en polyphénols très élevées.

Les vendanges débuteront le 12 septembre et s'achèveront le 26 sous un grand soleil. En ce qui concerne les vinifications, la richesse des raisins récoltés nous amène à raisonner l'extraction pour élaborer des vins riches sur l'élégance et le charme.

Le millésime 2022, on s'en souviendra ! Un état sanitaire irréprochable, une maturité parfaite, Les vins sont d'une couleur pourpre très profonde, très aromatiques et une structure en bouche complète et charnue. Assurément un vin de plaisir immédiat alliant une très grande garde.