

CLOS DU MARQUIS 2022



APPELLATION

AOC Saint-Julien

TERROIR

Le Clos du Marquis renferme un terroir d'une très grande complexité. Issu majoritairement de graves du Quaternaire sur sous-sol gravelo-sableux et gravelo-argileux, on rencontre également des argiles plus ou moins profondes et compactes, parfois même affleurantes. La proximité de la Gironde explique cette grande diversité de sols, créée au fil des périodes géologiques par superpositions successives. De plus, le fleuve génère un microclimat bien spécifique qui permet une maturité très précoce des raisins et protège le vignoble du gel. Ce camaïeu de combinaisons géologiques influe sur le développement de la vigne et sur la constitution des raisins.

MILLÉSIME

Clos du Marquis 2022 s'est révélé exceptionnel. L'hiver froid et doux a entraîné un débourrement précoce dès la fin du mois de mars. Le printemps peu arrosé avec des températures élevées permet le bon développement de la vigne. L'été caniculaire a entraîné rapidement les premières contraintes hydriques qui témoignent généralement d'un millésime remarquable. Toutefois, les précipitations de fin mai à fin juin, plus abondantes sur Saint-Julien que sur les autres appellations, ont permis au vignoble de ne pas souffrir des périodes sèches et chaudes de l'été. Par ailleurs, ces conditions ont mené les raisins vers une magnifique maturité potentielle en tanins pelliculaires, dans des baies pourtant petites et concentrées. Le bon comportement de nos vignes durant ce millésime chaud et relativement sec est aussi étroitement lié au respect des flux de sève, auquel nous portons une attention toute particulière lors de la taille permettant d'améliorer la force et la résilience des ceps. Le savoir-faire de la taille de nos vigneron est reconnu depuis de nombreuses années. Les rares épisodes pluvieux du mois de septembre n'altèrent en rien l'état sanitaire irréprochable.

INFORMATIONS TECHNIQUES

Assemblage : 45.5% Merlot, 44.5% Cabernet Sauvignon, 10% Cabernet Franc

Date de vendange : Du 8 au 30 septembre 2022

Degré : 14 %vol.

Acidité totale : 3.34 gH₂SO₄/l

pH : 3,70

IPT : 84