

Château Lalande

Millésime 2022

Un millésime unique et grandiose !

Après un hiver doux et sec, le débourrement est précoce. Le printemps est également doux mais humide, sans pression parasitaire.

Les réserves en eau dans les sols ont permis à la vigne de résister aux conditions caniculaires ainsi qu'au stress hydrique de la période estivale.

La véraison est homogène sur les 2 cépages. Les orages du mois d'août puis la fraîcheur matinale et la chaleur des après-midi de septembre ont permis aux raisins de murir doucement et d'attendre le moment opportun.

La petite taille des baies dope la charge phénolique des raisins avec un rapport tanin/anthocyane très élevé.

Lors des vinifications, l'extraction de la couleur et des arômes sont très rapides. Nous avons été particulièrement vigilants en optant pour des extractions très douces à basse température.

Couleur, suavité et onctuosité sont les marqueurs du millésime.

Il est important de souligner que l'été ayant été sec les rendements sont historiquement faibles !

« Ce millésime 2022 est tout simplement extraordinaire, en ce qui nous concerne le plus grand jamais produit à ce jour ! L'équilibre, la richesse des tanins, l'expression aromatique (fruits noirs) et la fraîcheur sont au rendez-vous... La douceur des extractions pendant les vinifications est sans doute la clé qui nous a permis d'obtenir la quintessence de chaque cépage. »

Ludovic & Julien Meffre - Avril 2023



CHÂTEAU LALANDE 2022

Dates de récolte : 12 Septembre au 26 Septembre 2022

Assemblage : 60% Merlot, 40% Cabernet Sauvignon

Elevage : 12 mois, 25% barriques neuves

Date de mise en bouteille : Non disponible

Rendement : 35 hl/ha

Production : env. 70 000 bouteilles

Degré alcoolique : 15%

LA PROPRIETE

Surface : 15,5 ha

Sol : Sablo-graveleux

Age moyen du vignoble : 25 ans

Encépagement : 50% Cabernet Sauvignon, 50% Merlot

Densité de plantation : 7000 pieds/ha

Taille : Guyot double

Vinification : Macération préfermentaire à froid (48h). Vinification traditionnelle parcellaire en cuves béton & métalliques. Cuvaision de 3 semaines. Fermentation malolactique en cuve.

Elevage : 12 mois en barriques, % bois neuf selon millésime, sélection de tonneliers.

Propriétaire : Jean-Paul Meffre

Oenologue conseil : Christophe Ollivier