

COMMENTAIRE DU MILLESIME 2022

MILLESIME 2022

Assemblage Grand Vin :

Château Grand-Puy-Lacoste 79% Cabernet Sauvignon - 21% Merlot

Dates de vendanges:

Du 7 au 23 Septembre 2022

Elevage :

En barriques de chêne français (grain fin)
dont 75 % de neuves

Rendement du millésime :

38 hl/hectare en moyenne (avec 10 000 pieds/Ha)

Date Assemblage:

Décembre 2022

Assemblage Second Vin:

Lacoste-Borie 56% Cabernet Sauvignon – 35% Merlot – 9% Cabernet Franc

INFORMATIONS GENERALES

Surface totale de l'exploitation :	90 hectares autour du château
Vignoble en production :	60 hectares d'un seul tenant
Age moyen du vignoble :	38 ans
Terroir :	Grosses graves profondes sur relief très vallonné (croupes)
Cépage du Vignoble:	75% Cabernet Sauvignon – 20% Merlot – 5% Cabernet Franc
Densité de plantation :	10 000 pieds/hectare
Porte Greffe :	Riparia gloire & 101.14
Conduite du vignoble :	Travail du sol exclusivement mécanique : labour Traitement vigne en lutte raisonnée
Vendanges :	Manuelles exclusivement
Tri du raisin :	Double tri sur table vibrante avant et après égrappage
Vinification :	Cuvaison longue (environ 3 semaines)

Propriétaire - PDG :	M. François-Xavier BORIE
Directeur Général	M. Pierre-Antoine BORIE
Directrice R&D - Œnologue	Mme Christel SPINNER
Maître de chai :	M. Benoît ESTASSY
Chef de culture :	M. Antonio FLORES
Œnologue conseil :	M. Eric BOISSENOT
Directrice Générale/Relations Publiques :	Melle Emeline BORIE

Ce 2022 est un millésime riche en très bonnes surprises !!

Tout a commencé par un hiver plutôt doux. La pluviométrie hivernale de cette année a été raisonnable mais suffisante pour permettre au sol de constituer ses réserves.

Grâce à cela, le débourrement a commencé vers le 28 mars pour les merlots et vers le 30 pour les cabernets sauvignons. A ce stade, les vignes ont un bon développement sans avance ni retard sur leur cycle.

Les fleurs sont apparues autour du 18 mai. Cette floraison s'est déroulée dans un temps record grâce à des conditions climatiques extrêmement favorables : beau temps, soleil, chaleur (la température est montée jusqu'à plus de 30°C !) et une légère brise. Cette fleur homogène permet de confirmer le bon départ végétatif de ce millésime.

C'est un printemps qui est caractérisé par une alternance de canicule avec des températures frôlant les 40°C et des pluies faibles mais suffisantes qui permettent à la plante de se préparer à l'été qu'elle va vivre.

Cette alternance va se poursuivre pendant tout le cycle végétatif et jusqu'aux vendanges. Cela a créé les conditions favorables pour la vigne pour ne jamais bloquer sa maturité et lui permettre d'obtenir un fruit parfaitement mûr.

Les premières baies verrées sont observées dès le 13 juillet. Celle-ci se fait au cours de journées très chaudes et de nuits fraîches. Ce différentiel de température important entre la journée et la nuit a permis aux raisins de mûrir doucement en conservant une belle fraîcheur aromatique et d'atteindre une importante richesse tannique.

La fin du mois d'août transforme le vigneron en spectateur attentif attendant sereinement le bon moment et la parfaite maturité pour commencer les vendanges. Les premiers coups de sécateur sont donnés le 7 septembre dans les merlots. Ce sont les vendanges historiquement les plus précoces !

Le temps est au beau fixe, rien ne presse ! La récolte est très saine, les raisins sont très concentrés, aromatiques, aux tanins bien mûrs. Les vendanges se déroulent tranquillement, interrompues le temps d'un week-end (10 & 11 septembre) pour cause de Marathon des Châteaux du Médoc, et s'achèvent le 23 septembre par les derniers cabernets sauvignons.

L'assemblage du Grand-Puy-Lacoste 2022 fait une nouvelle fois une large place au cabernet sauvignon (79%) démontrant, s'il le faut, le potentiel de son terroir à exprimer tous les caractères et le charme des grands cabernets.

Ce vin présente une robe d'un rouge pourpre profond, intense et brillant.

Le bouquet dévoile des arômes floraux de violettes en particulier, d'épices et de fruits noirs tels que la myrtille bien mûre. L'ensemble est complété par une très belle fraîcheur minérale et une pointe de graphite.

En bouche, les sensations vont crescendo : suave, dense et complexe. Ce 2022 possède un très bel équilibre et une très belle fraîcheur associés à une longue finale soutenue par des tannins puissants et fondus.

Une nouvelle fois, on retrouve dans ce beau millésime l'expression du grand terroir de Grand-Puy-Lacoste qui exprime toute sa richesse, sa complexité et son élégance.

C'est un millésime unique que l'on ne peut comparer pour l'instant avec aucun autre ! La maturité des fruits alliée à la fraîcheur en bouche en fait un vin de très grande stature et de longue garde.



2022

AVETVSTATE ROBYR

Scannez-moi !!



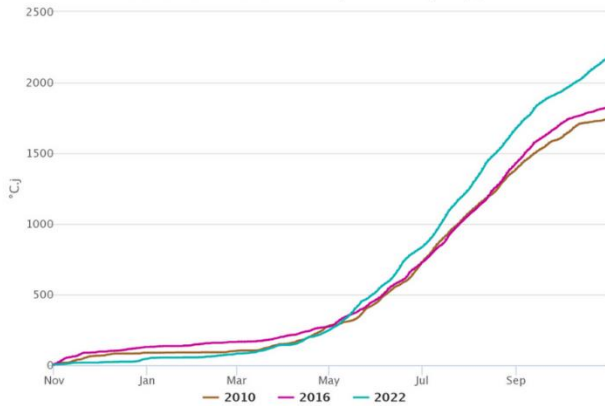
Nous dirons du millésime 2022 qu'il a été :

Le plus chaud
Parmi les plus secs
La récolte la plus précoce.

GPL est dense, chaleureux, d'une interminable longueur, complexe et savoureuse.

Le LACOSTE BORIE est chatoyant, une explosion aromatique.

DEMETER Pauillac – Temps thermique (Σ)

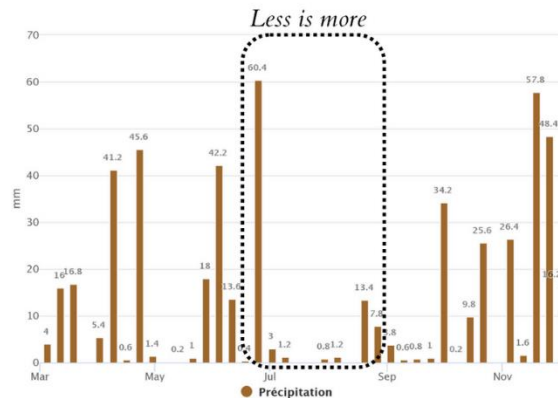


Rendement : 38 hl/ha

Dates de vendanges :
07 septembre – 23 septembre

Précipitations Mars à Septembre :

2022 : 294 mm
2016 : 283 mm
2010 : 238 mm
2003 : 247 mm



DOMAINES FRANÇOIS-XAVIER BORIE
PAUILLAC



CHATEAU
GRAND-PUY-LACOSTE
GRAND CRU CLASSÉ EN 1855
PAUILLAC

MILLESIME 2022



www.grand-puy-lacoste.com

Domaines François-Xavier BORIE

BP 82 - 33250 PAUILLAC – France

Email: dfxb@domainesfxborie.com

Tél: +33 (0)5.56.59.06.66

Fax: +33 (0)5.56.59.22.27