

Lafon-Rochet 2022





Vendanges

DU 12/09/2022 AU 27/09/2022

| ASSEMBLAGE | CHÂTEAU LAFON-ROCHET | LES PÉLERINS |
|--------------------|----------------------|--------------|
| Cabernet-Sauvignon | 65 % | 44 % |
| Merlot | 31 % | 49 % |
| Petit Verdot | - | 7 % |
| Cabernet franc | 4 % | - |

| ANALYSES | CHÂTEAU LAFON-ROCHET | LES PÉLERINS |
|-------------|----------------------|--------------|
| Alcool | 14.50 | 14 |
| Acidité | 3.35 | 3.30 |
| pH | 3.77 | 3.73 |
| Polyphénols | 83 | 78 |

www.lafon-rochet.com

Résilience

L'hiver 2022 fût doux et sec, entraînant un débourrement précoce. Le printemps s'annonça avec des gelées, qui furent source d'inquiétude pour les vigneron, mais elles ne causèrent finalement que peu de dégâts. S'en suivit un climat doux et humide sans pression parasitaire. Au moment de la floraison, ce sont des conditions sèches et chaudes qui prédominent ; elle s'opère rapidement et de manière homogène sur nos Merlots et Cabernets.

2022 : Précocité et précision

Les premiers coups de sécateurs sont donnés le 12 septembre, plaçant ce millésime parmi les plus précoces jamais recensés à Lafon-Rochet. Les Merlots seront ramassés sur 5 jours ; les Cabernets Sauvignons et Francs suivent à partir du 17 septembre et sont entièrement vendangés 10 jours plus tard. Les Petits Verdots, quant à eux sont ramassés le 20 septembre. Sur trois semaines, les vinifications se sont déroulées sereinement malgré des

Une nouvelle ère

L'assemblage final s'est déroulé le 16 février avec Éric Boissenot et l'équipe du Château. Un nouveau chapitre s'écrit avec ce premier millésime entièrement sous le

C'est une vigne pleine de vigueur qui voit alors ses raisins nouer, avec une perspective de belle qualité de récolte. Forte des importantes réserves en eau de l'année 2021 sur une grande partie de nos terroirs, la vigne démontre une résilience certaine durant l'été 2022, bien qu'il soit aussi chaud que sec, et restera fonctionnelle jusqu'à mi-octobre avec un feuillage encore vert.

températures extérieures encore chaudes et nous avons pu travailler en maintenant suffisamment de fraîcheur. La qualité des raisins nous a permis de procéder à des extractions douces et longues jusqu'aux écoulements. Les premiers jus dégustés affichent déjà beaucoup de couleur, de fruits et de concentration. Si la suavité et l'onctuosité sont les marqueurs de ce millésime, une surprenante fraîcheur vient compléter ce panel.

nom de la famille Lorenzetti, les vins sont complexes et présentent des équilibres intéressants pour se projeter sur de beaux potentiels de garde !

