

CHATEAU VALANDRAUD

Saint-Emilion Grand Cru - 1er Grand Cru Classé B

En Primeur 2022

Fruit du travail considérable d'un couple passionné par le vin Murielle Andraud et Jean-Luc Thunevin, le Château Valandraud est né en 1989 de l'achat initial d'une parcelle de 0,6 hectare dans le vallon de Fongaban entre Château Pavie-Maquin, La Clotte et le village de Saint-Emilion.

Jean-Luc et Murielle investissent en 1999 dans les terroirs frais et tardifs du plateau de Saint Etienne de Lisse.

Leader du mouvement des vins de garage à sa création, Château Valandraud a été promu Premier Grand Cru Classé de Saint Emilion en 2012, statut confirmé en 2022. Il s'est doté, depuis le millésime 2020, d'un tout nouveau chai bioclimatique entièrement creusé à flanc de coteau calcaire.

Le millésime 2022 par Jean-Luc Thunevin et son équipe : « Une année inédite climatiquement qui s'achève sereinement et formidablement.»

L'année s'ouvre sur un hiver doux et sec auquel succède un épisode de gel début avril qui, notre terroir étant tardif, n'a pas eu de répercussion sur nos vignes. Sa composition argilo-calcaire et sa côte exposée nord furent ensuite d'énormes atouts pour cette année caniculaire marquée par une pluviométrie très faible. Nos vignes sont restées vertes et extrêmement saines.

Ce sont des grappes dotées de petites baies et très homogènes dans leurs maturités que nous avons vendangées tôt et sereinement du 15 septembre au 5 octobre. Les peaux et pépins étaient à pleine maturité et nous avons pu adapter l'extraction pour rechercher les meilleurs équilibres.

Nous sommes ravis de percevoir dans ce vin un équilibre rarement atteint entre la densité et la rondeur des tannins, la perception de fraîcheur et le fruit qui est demeuré éclatant grâce entre autres aux basses températures nocturnes de l'été.

Terroir : Plateau calcaire à 85m au-dessus du niveau de la Dordogne

Surface vendangée : 6.6 ha

Assemblage : 88% Merlot, 6% Cabernet Franc, 6% Cabernet Sauvignon

Age moyen des vignes : 30 ans

Elevage : 18 à 22 mois 100% bois neuf

Production : 40 000 bouteilles

Consultant : Jean-Philippe Fort (Rolland)

Vendanges : manuelles du 15 Sept. au 5 Oct.

Degré: 15,3% **pH:** 3,55

