

A la vigne

L'année 2022 est marquée par de faibles précipitations durant plusieurs mois et des températures dépassant régulièrement les normales de saison. Ainsi, les aléas climatiques poussent le vignoble à puiser dans ses ressources pour se protéger.

L'année débute par un déficit hydrique important par rapport à l'année 2021. Ce climat doux et sec en février-mars favorise un débourrement précoce dès la fin du mois de mars. Les températures des nuits du 3, 4 et 5 avril sont négatives et provoque quelques dégâts sur les bourgeons des cots et sur les complants. Le reste du vignoble de Tronquoy est épargné. Au cours de la semaine du 23 mai, la floraison est généralisée sur l'ensemble des cépages de Tronquoy. La floraison se déroule rapidement et est homogène sur l'ensemble des cépages. Les grains de raisin atteignent une taille raisonnable dès le début du mois de juin. Les baies grossissent vite et les vignes sont vigoureuses.

Rarement un état sanitaire n'aura été aussi sain à cette période. Un épisode de grêle frappe le vignoble au cours de la soirée du 20 juin. Cet orage violent entraîne des dégâts sur les grappes et une perte de rendement de l'ordre de 20% sur le plateau et de 30% sur le cépage Petit Verdot.

L'été exceptionnellement chaud et sec favorise un aoutement précoce à partir de la mi-juillet. Le début de la véraison tarde à venir car la vigne est bloquée. Elle s'avère rapide et homogène une fois démarrée le 29 juillet, avec quasiment 10 jours d'avance. La maturité technologique est atteinte particulièrement tôt sur les Merlots, dès la fin du mois d'août. Les pluies du mois d'août ainsi que l'alternance de journées chaudes et de nuits fraîches permettent aux raisins d'atteindre une maturité optimale début septembre. Les températures élevées et le manque d'eau donnent des baies de petite taille mais très saines et qualitatives. Les vendanges se déroulent dans des conditions parfaites, une maturité abouti est observée sur l'ensemble des cépages. Les Merlots sont vendangés à partir du 7 septembre, suivis de près par les Cabernets Sauvignons. Les Petits Verdots concluent les vendanges le 23 septembre.



Commentaire de dégustation

Le millésime 2022 s'annonce extrêmement abouti, dans un style pur et net, parfaitement à l'image de ce que le terroir de Tronquoy peut produire de meilleur. Avec une remarquable concentration et une complexité en bouche, le fruit très présent vient apporter une note généreuse. Particulièrement harmonieuse, la finale s'étire tout en longueur.

Dans la lignée des plus belles réussites de la décennie telles que 2010 et 2016, 2022 signe un nouveau chapitre exemplaire dans l'histoire du cru.

Climatologie

- Hiver : doux, faibles pluies
- Printemps : sec avec un épisode de grêle fin juin
- Été : très chaud avec des températures au dessus des normales
- Automne : chaud et sec

Dates Clés

- Débourrement : 28 mars
- Floraison : 20 mai
- Véraison : 29 juillet
- Vendanges : 7 au 23 septembre

Assemblage

- Cabernet Sauvignon : 59%
- Merlot : 35%
- Petit Verdot : 6%

Indicateurs

- TAV/ ABV : 14,5
- pH : 3,80
- AT/TA : 3,5
- IPT : 89
- Rendements : 37hl/ha

