



CHATEAU DEYREM VALENTIN 2022 MARGAUX

Un climat exceptionnel, comme les millésimes de très grande référence : 1900, 1959, 1961 ou encore 1982. Nous avons échappé aux gelées de printemps avec quelques sueurs froides. L'été comme chacun sait, chaud et sec. Mais malgré ces conditions climatiques la vigne possède un niveau de résilience exceptionnel, que je n'imaginais pas à ce point. En effet le système racinaire a su trouver l'eau qui a suffi à alimenter la vigne. La proximité de la Gironde a également apporté un peu de fraîcheur la nuit.

Nous débutons les vendanges le 16 Septembre pour cueillir les Merlots et après une pause d'une semaine nous poursuivons avec les cabernets et les petit verdot, sans précipitation tant le temps est clément pour arriver à une maturité optimale. Durant la fermentation alcoolique, nous avons fait le choix d'utiliser uniquement un appareil nommé le Rpulse. Le principe est de plonger un tuyau au fond de la cuve dans le jus et injecter de l'air qui fait remonter le jus à la surface du marc. L'extraction est douce et délicat. Et le fait de ne pas utiliser de pompe durant toute la vinification nous obtenons une plus grande finesse et élégance des tanins. Le gain est qualitatif, mais aussi écologique car nous utilisons beaucoup moins d'eau et moins d'électricité.

La dégustation du Deyrem Valentin 22 est très prometteuse et nous enchante. Les vins sont riches, denses et puissants, tout en élégance je dirais « une main de fer dans un gant de pachmina ». Le nez est très aromatique et complexe. La bouche est ronde et pleine avec une très belle longueur. Deyrem valentin 2022 est pour nous un millésime très abouti.

PH : 3,65 AT : 3,5 DEGRÉ ALCOOLIQUE : 14.5%
ASSEMBLAGE : 56% cabernet sauvignon, 46% merlot et 2% petit verdot

Moralité du millésime : le soleil est l'allié incontesté des grands millésimes.

Superficie du vignoble : 13 hectares

Sols : Graves profondes issues du quaternaire (Gunz) sur le plateau de Marsac, surplombant la Gironde

Encépagement : 50% cabernet sauvignon, 49% merlot et 1% petit verdot

Densité de plantation : 10 000 pieds / hectare

Production 70 000 à 75 000 bouteilles

Vendanges manuelles avec tris

Vinification en petites cuves béton

Élevage 15 mois en barriques, 50% bois neuf et 50% barriques d'un vin