

2022

DUCRU-BEAUCAILLOU®

GRAND VIN DU CHATEAU DUCRU-BEAUCAILLOU
Grand Cru classé en 1855



SAINT-JULIEN

FAMILLE EUGÈNE BORIE



DUCRU-BEAUCAILLOU®

SAINT-JULIEN

2022

Notes de dégustation de notre maître de chai (March 2023) :

Le bouquet séduit par son parfum captivant superposant des notes délicates de violettes, de crème de cassis opulente et de coulis de mûres, ainsi qu'une touche d'anis étoilé exotique avec une définition cristalline. En bouche, le corps ample de fruits très concentrés et de tannins serrés qui enrobent le palais apporte une texture drapée luxuriante. Les saveurs opulentes sont réhaussées par une fraîcheur exquise et une touche minérale saline définit la finale très longue et succulente. Avec sa juxtaposition de richesse concentrée et d'élégance raffinée, le millésime 2022 affiche un glamour intemporel assorti d'une touche de modernité.

Vinification :

- Assemblage : 82% Cabernet Sauvignon - 18% Merlot Noir
- Élevage : 18 mois

L'analyse révèle :

Ces données analytiques, basées sur le rapport du laboratoire, s'entendent au prélèvement à date précise. Elles sont susceptibles d'évolution au cours de l'élevage.

D°	14%
Anthocyanes	1000
pH	3,8
IPT	95
Tannins	6,9g

Caractéristiques du millésime :

Météo : L'hiver particulièrement humide a reconstitué les nappes phréatiques du sous-sol, alors que les pluies d'avril ont favorisé l'absorption de nutriments, le tout renforçant la résilience de la vigne pour sa saison de croissance. Des températures supérieures à la moyenne en mai ont donné lieu à une floraison et une nouaison précoces et rapides - un démarrage idéal pour la saison ! Des pluies abondantes fin juin (surtout à Saint Julien) ont complété les réserves d'eau des sols après la première vague de chaleur du mois. La vague de chaleur de juillet a éradiqué toutes traces de mildiou ou de botrytis. En août, la troisième et la moins intense des vagues de chaleur a ralenti la véraison. Ceci a contenu l'accumulation de sucres (alcool) tandis que les conditions de sécheresse ont favorisé une maturation optimale des pellicules et des pépins. Les pluies au cours de la deuxième quinzaine d'août ont redynamisé la vigne pour sa dernière phase de maturation.

Vendanges : du 7 septembre au 4 octobre

Au moment des vendanges, les baies étaient très concentrées et de petite taille (1,1-1,35 g pour le Merlot et 0,9-1,25 g pour le Cabernet Sauvignon) avec des pellicules épaisses qui fondaient en bouche. Les pépins avaient un goût de noisette grillée, signe évocateur d'une maturité phénolique optimale. Les arômes étaient riches, mais lumineux et bien définis, et les saveurs étaient réhaussées par un côté juteux très séduisant en bouche.