



CHÂTEAU LES TROIS CROIX

Famille Patrick Léon

Millésime 2022

Certification : le château les Trois Croix est certifié HVE 3.

Date débourrement : 1 avril

Dates de mi floraison : 24 mai pour le merlot, et 28 mai pour le cabernet franc.

Travaux en vert : Un premier effeuillage manuel coté soleil levant a été réalisé sur toutes les parcelles du 27 juin au 8 juillet.

Aucun deuxième effeuillage manuel n'a été réalisé cette année.

Un éclaircissage qualitatif et quantitatif a été réalisé juste avant la véraison sur certaines parcelles

Dates de vendanges : Merlot et cabernet franc du 16 au 26 septembre.
Vendanges manuelles en cagettes de 10 kg.

Tri de la vendange : Réalisé au chai par un tri manuel et un tri densimétrique.

Rendement : 32 hl / hectare

Cuvaison : De 20 à 27 jours.
Remontages journaliers fractionnés et courts.

Assemblage : 86 % Merlot
14 % Cabernet Franc

Elevage : 35 % de barriques neuves, 40 % de barriques d'un an,
17 % de barriques de deux ans, 8 % en cuve.

Paramètres analytiques : Degré alcool : 14.6 % pH : 3.46 Acidité Totale : 4.6

Le millésime 2022 en quelques mots :

L'hiver 2021 2022 aura été modérément arrosé avec des températures très froides. Ce froid ne durera pas et dès février nous avons eu un retour à des températures trop clémentes pour la saison. Nous avons été encore épargnés par le gel prononcé du 3 avril grâce à notre situation privilégiée sur le plateau de Fronsac. Après un mois d'avril contrasté les mois de mai et juin ressemblent presque à des mois d'été. Le mois de juin verra d'ailleurs la première des trois vagues de chaleurs qui se succéderont cet été 2022 : mi-juin, mi-juillet et début août. Nous n'avons eu qu'une seule pluie en juillet, 33 mm, qui est tombée de manière salvatrice en début de véraison. Les mois d'août et septembre auront été sans aucune précipitation. Les vendanges débutent le 16 septembre de manière précoce. Les baies sont petites et concentrées mais restent équilibrées. Le feuillage est en parfait état et nous n'aurons pas connu de blocage de maturité même sur les jeunes parcelles. 19 ans après le millésime 2003 qui fut le premier grand millésime « solaire » à Bordeaux force est de constater que les choses ont changé. Ce millésime 2022 malgré des conditions bien plus extrêmes qu'un 2003 garde un caractère beaucoup plus modéré : des tanins murs, une belle concentration, de la fraîcheur et un bon niveau d'acidité. Nos méthodes de travail ont évolué et nos pieds de vigne, millésime après millésime, se sont adaptés à ces nouvelles conditions.

