



Château Margaux 2022

Le Grand Vin de Château Margaux 2022 est sans doute aussi extraordinaire que furent les conditions climatiques.

Extraordinaire d'abord par sa concentration : du fait de la sécheresse estivale, les baies de cabernet sauvignon étaient près de 35% plus petites qu'une année classique. Un soin tout particulier a dû être pris pendant les vinifications et les écoulages, où seuls les tannins les plus soyeux ont été extraits. Une autre conséquence bien moins heureuse de la petitesse des baies fut les rendements, malheureusement les plus bas depuis 2013.

Extraordinaire aussi par sa fraîcheur aromatique : nous aurions pu imaginer déguster des vins avec des notes

solaires. Nous aurions pu imaginer des vins manquant d'acidité. Il n'en fut rien.

In fine, le nez reste un délicat mélange de notes fruitées et florales. La longueur du vin est toujours portée par une acidité remarquable, équilibrant joliment les degrés d'alcool, plus élevés que d'habitude.

L'assemblage reste plus classique par sa dominante de cabernet sauvignon : 92%. Ils permettent aussi à ce vin de ne pas présenter des degrés trop élevés, 14,5% vol. pour de telles conditions climatiques. 6% de merlot et 2% de cabernet franc complètent l'assemblage de ce vin. Le Château Margaux représente 40% de la récolte.

