2022

THE ONE

CE MILLÉSIME LÉGENDAIRE CÉLÈBRE LA QUARANTIÈME VENDANGE DE CHRISTOPHE ANNEY

« ***La vendange 2022 marque mon 40ième millésime au Château Tour des Termes.***
Les évènements climatiques successifs n'auront finalement aucune incidence sur la qualité du millésime. Bien au contraire, on en oublierait son faible volume dû au stress hydrique provoqué par les fortes chaleurs de l'été. De ce fait, nous obtenons une concentration exceptionnelle de couleurs et une structure tannique sublimée par une opulente onctuosité en bouche. ***De mémoire de vigneron, le millésime 2022 a atteint un niveau qualitatif inégalé. Du jamais vu*** »

Christophe ANNEY

Conditions climatiques :
La chaleur et la sécheresse se sont installés dès la fin de l'hiver, provoquant fin mars, un débourrement homogène mais précoce, et une floraison début mai. Les vendanges ont démarré le 12 septembre. Historiquement Saint-Estèphe réussit bien les millésimes chauds et secs. En effet, nos vignes ont pu défier les conditions climatiques extrêmes grâce à nos sols argilo-calcaire qui restent frais et naturellement drainés en profondeur par la Gironde et grâce aux vents venant de l'océan qui nous ont accordé quelques nuits fraîches. Les vendanges se sont terminées le 30 septembre. Les températures très élevées ont favorisé la maturité et la concentration des jus mais le stress hydrique a impacté notre rendement, par une diminution de la taille des baies.

FICHE TECHNIQUE

Production: 70 000 bouteilles
Début des vendanges : 12 septembre 2022
Fin des vendanges : 30 septembre 2022
Directeur technique : Christophe ANNEY
Consultant : Hubert de Boüard
Classement : Cru Bourgeois Supérieur
Conduite du Vignoble : Terra Vitis & HVE3

Superficie: 15 ha
Rendement moyen: 41 hl / ha
Sol : 2/3 Graves - 1/3 Argilo-Calcaire
Situation: Sur le village de Pez et Saint-Corbian
Assemblage : 60% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot, 5% Cabernet Franc, 5% Petit Verdot
Age moyen des vignes: 45 ans
Vinification: 80% traditionnelle, 20% en vinification intégrale
Élevage : 15 mois en barrique de chêne de L'ALLIER dont 50% fûts neufs
Degrés: 14% Vol.

MARCHÉS

EXPORT
EXCLUSIVITÉ USA SUR TROIS ETATS : ARIZONA - WASHINGTON - CALIFORNIE
FRANCE
REVENTE EN FRANCE NON SOUHAITÉE SAUF ACCORD PRÉALABLE DE LA PROPRIÉTÉ

PREMIÈRES NOTES - MILLÉSIME 2022

CHÂTEAU TOUR DES TERMES

CRU BOURGEOIS SUPÉRIEUR - SAINT-ESTÈPHE

James Suckling - 92-93/100
"Fresh and crunchy with a medium body and chalky tannins. Firm and polished with a blue-fruited, savory finish."

FALFSTAF - Peter Moser - 93/100
"Deep dark ruby, inky, opaque core, purple reflections, subtle brightening on the rim. Dark forest berries with chocolate underlay, some cassis, tobacco nuances. Substantial, elegant, red cherries, taut acidity, fine, ripe tannins, salty minerality, a fine food wine, has class."

VERTDEVIN - Jonathan Chicheportiche - 92/100

Adrian Van Velsen - 91-92/100
"Dunkelfruchtig, reife Kirschen, eingekochte Früchte, Link/ Brombeergele. Im Gaumen dicht, sehr üppig, bleibt dabei frisch Info und balanciert, die Tannine markieren, sind von guter Qualität, rassig und mit rotfruchtigen Rückaromen ist das ein ungemein knackiger Wein der früh Spass machen dürfte und doch sehrgute Reserven hat. (Verkostet "En Primeur" im April 2023 / Grand Cercle / Château la Dauphine) "

TASTING BOOK - Markus del Monego - 93/100
"Dark purple color with violet hue black core. Purity and precision in the nose and on the palate. Aroma reminiscent of ripe blackcurrants and blackcurrants spurs, mulberries, and ripe black stone fruit. Refined toasting, subtle oak, and fine floral hints complementing the nose. On the palate elegant and refined with persistent character, firm yet ripe tannins, sweet fruit in layers. Well balanced with convincing length. "

VINOUS – Antonio Galloni - 90-92/100
"The 2022 Tour de Termes is still coming together, but it shows terric depth to match its exotic personality. Crème de cassis, lavender, menthol, spice and licorice infuse the 2022 with tons of complexity. "

Bernard Burtschy - 93-94

TERRE DE VINS - 92/100
"Une progression qui se confirme pour ce château réalisant une belle gestion du millésime. Un jus frais, fruité, aérien est encadré de tannins très nombreux, très présents pendant cette dégustation primeur, mais pas du tout accrocheurs. La prise de bois est contenue. Un vrai plaisir de dégustateur."