

Primeurs 2023

CHÂTEAU SAINT-PIERRE

RÉSURRECTION



ASSEMBLAGE

**80% CABERNET
SAUVIGNON**

17% MERLOT

3% PETIT VERDOT

MILLÉSIME 2023

**3ÈME ET DERNIER MILLÉSIME EN CONVERSION
BIOLOGIQUE AVANT LA LABELLISATION DU
MILLÉSIME 2024**

Après un hiver proche des normales saisonnières, le débourrement fin mars est plutôt tardif. Nous avons dû une nouvelle fois faire face aux risques de gelées printanières (début avril) sans conséquence pour les domaines, fort heureusement.

Le printemps, caractérisé par des températures élevées, est très contrasté au niveau de la pluviométrie du fait d'épisodes orageux. Tous ces paramètres ont entraîné une pousse de la vigne assez régulière durant le mois de mai avec une floraison précoce et rapide notée le 3 mai pour les merlots, le 2 juin pour les cabernets sauvignon. Le taux de nouaison est excellent et le potentiel de récolte élevé. Les conditions climatiques de fin de printemps et début d'été sont marquées par des épisodes pluvio-orageux quasi hebdomadaires.

La vigilance et l'anticipation de l'ensemble des travaux au vignoble étaient de rigueur, pour ne pas être impactés par le mildiou largement favorisé par les conditions climatiques.

EN ROUTE VERS LA CERTIFICATION BIO

Le cœur de l'été, deuxième quinzaine de juillet, est marqué par une période fraîche. Ensuite, le mois d'août est plutôt mitigé la première quinzaine. La véraison qui a débuté très tôt, a progressé dans un contexte de stress hydrique modéré, sans excès de températures. La mi-véraison est notée le 25 juillet, ce qui confirme des vendanges précoces.

Deuxième quinzaine d'août, la canicule s'installe avec un temps sec et des températures élevées. Ce temps sec et chaud se poursuivra jusqu'au 18 octobre.

Le vignoble a dû supporter des états végétatifs opposés (excès d'eau au printemps, températures très élevées fin août et septembre). Nous avons tout mis en œuvre pour que le cycle végétatif ne soit pas trop perturbé et que la physiologie de la vigne continue de parfaire la maturité des raisins. Les tisanes et les décoctions, à base de plantes récoltées sur les Domaines (ortie, prêle, achillée millefeuille, osier, coquillages broyées, purin d'orties) se sont avérées potentiellement efficaces dans le maintien des transites de sève pendant cette période caniculaire.

Finalement, le millésime 2023, très contrasté d'un point de vue climatique, bénéficiera d'une arrière-saison parfaite pour atteindre une maturité optimale.

Par conséquent, les vendanges ont débuté le 13 septembre pour se terminer le 3 octobre grâce à une météo favorable.

Nous avons évité les problèmes pathologiques potentiels (mildiou) des mois de mai et juin. Les rendements confortables nous ont contraints à être patients pour que l'ensemble de la production parvienne à une maturité parfaite. Les sélections parcellaires et intra-parcellaires étaient nécessaires pour isoler les différents niveaux de richesse des raisins et adapter les vinifications (extraction, température, durée de cuvaison).

“

Le millésime 2023 est assemblé depuis le mois de février et révèle un potentiel très intéressant et prometteur.



COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION

LA ROBE:

couleur pourpre sombre.

LE NEZ:

subtil de fruits noirs évoluant sur des notes de cachou, réglisse et cèdre.

EN BOUCHE:

l'attaque est gourmande et soyeuse.

La structure est pleine, avec des tanins d'une grande définition dans la pureté. Belle persistance.

INFOS TECHNIQUES

VENDANGES:

**13/09/2023 AU
03/10/2023**

RENDEMENT: 45 HL/HA

**VIEILLISSEMENT EN
BOIS NEUF: 50%**

DEGRÉS: 13,1

**CERTIFICATIONS: ISO
14001 ET HVE 3**

