

LAS CASES 2022



APPELLATION
AOC Saint-Julien

TERROIR

Le Grand Enclos de Las Cases renferme un terroir d'une très grande complexité. Issu majoritairement de graves du Quaternaire sur sous-sol gravelo-sableux et gravelo-argileux, on rencontre également des argiles plus ou moins profondes et compactes, parfois même affleurantes. La proximité de la Gironde explique cette grande diversité de sols, créée au fil des périodes géologiques par superpositions successives. De plus, le fleuve génère un microclimat bien spécifique qui permet une maturité très précoce des raisins et protège le vignoble du gel. Ce camaïeu de combinaisons géologiques influe sur le développement de la vigne et sur la constitution des raisins. Ce terroir incomparable offre au grand vin sa personnalité unique.

MILLÉSIME

Las Cases une fois de plus nous étonne par sa régularité et sa capacité à s'adapter à n'importe quelles conditions climatiques. Le millésime 2022 se révèle exceptionnel. L'hiver froid et doux a entraîné un débourrement précoce dès la fin du mois de mars. Le printemps peu arrosé avec des températures élevées permet le bon développement de la vigne. L'été caniculaire a entraîné rapidement les premières contraintes hydriques qui témoignent généralement d'un millésime remarquable. Toutefois, les précipitations de fin mai à fin juin, plus abondantes sur Saint-Julien que sur les autres appellations, tout comme la précieuse présence de la Gironde, ont permis à la vigne de ne pas souffrir des périodes sèches et chaudes de l'été. Par ailleurs ces conditions ont mené les raisins vers une magnifique maturité potentielle en tanins pelliculaires, dans des baies pourtant petites et concentrées. Durant les vendanges, la récolte a été menée avec la plus grande minutie et avec un travail intra-parcellaire qui a permis de récolter chaque zone à sa maturité optimale et ce, grâce à plusieurs passages successifs. Mention spéciale pour nos Cabernets Sauvignons du Grand Enclos, parfaitement mûrs, frais et complexes, donnant une dimension extraordinaire à l'assemblage du Grand Vin.

INFORMATIONS TECHNIQUES

Assemblage : 83.5% Cabernet Sauvignon, 10.5% Cabernet Franc, 6% Merlot

Date de vendange : Du 8 au 30 septembre 2022

Degré : 14 %vol.

Acidité totale : 3,37 gH₂SO₄/l

pH : 3,80

IPT : 85