



# PICHON COMTESSE

## RÉSERVE

# 2022

## SUNNY SIDE STORY

Je vais peut-être vous surprendre, mais voilà 10 ans que nous préparons ce millésime 2022 à Pichon Comtesse !

Dix ans que nous faisons évoluer nos pratiques agricoles avec l'énergie et l'obsession permanente de rendre nos sols viticoles toujours plus vivants, grâce à la Biodynamie et l'Agriculture Biologique.

Dix ans que nous recherchons sans cesse, de la vigne aux chais, l'équilibre en toutes choses, pour faire de Pichon Comtesse, un grand vin de Pauillac à la personnalité unique et identitaire.

Mais cette année, cette vigne à l'adaptabilité remarquable, résiliente et courageuse, a su produire dans des conditions inédites et exigeantes, des Merlots suaves et savoureux, des Cabernets nobles et racés... Et c'est elle qui nous a surpris !

— NICOLAS GLUMINEAU

### LE VIN

RENDEMENTS	DEGRÉ D'ALCOOL	PH	VINS DE PRESSE
<b>30</b> HL/H	<b>13,8%</b> VOL.	<b>3.74</b>	<b>17,7%</b>

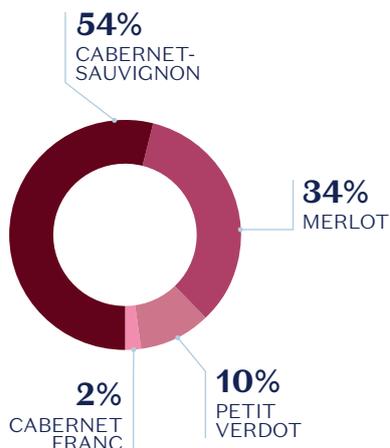
#### VINIFICATION

VINIFICATION PARCELLAIRE  
ENCUVAGE PAR GRAVITÉ  
CUVES TRONCONIQUES EN INOX  
À DOUBLE PAROIS THERMORÉGULÉES

#### ÉLEVAGE

EN BARRIQUE : **12 MOIS**  
**50%** DE BARRIQUES NEUVES,  
CHAUFFE LONGUE MOYENNE,  
SOUTIRAGE TRADITIONNEL À L'ESQUIVE,  
COLLAGE AUX BLANCS D'ŒUF

#### ASSEMBLAGE

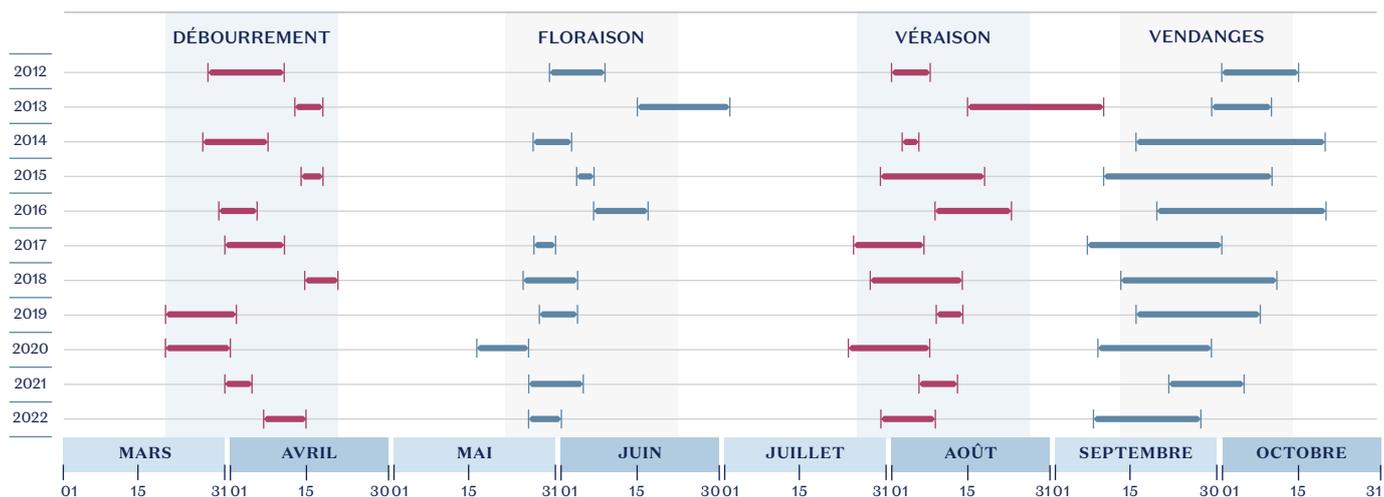


### NOTES DE DÉGUSTATION

Son nez particulièrement complexe inscrit bien ce vin dans son terroir pauillacais ; les notes minérales de cèdre et de réglisse laissent progressivement place à des arômes plus gourmands de mûre et cassis, puis de violette. La bouche est juteuse et gourmande. D'abord aérien sur des notes friandes de fraise et cerise, le vin s'étire avec charme et douceur, vers une finale longue, faite de tanins enrobés, précis et poudrés. Une Réserve envoûtante.



# LE MILLÉSIME



L'hiver est plutôt sec et doux notamment sur sa fin avec des mois de février et mars affichant des températures supérieures aux normales saisonnières. Le **DÉBOURREMENT** de la vigne est assez précoce, début avril. Dans le même temps, une lutte intense contre le gel, plusieurs nuits consécutives, doit être menée. Aidé et protégé par la proximité de l'Estuaire, notre vignoble n'est pas touché. S'ensuit un printemps globalement sec et chaud, favorisant une **FLORAISON** à la fin du mois de mai dans d'excellentes conditions sanitaires. Le mois de juin est très instable et pluvieux. De violents orages de grêle s'abattent sur de nombreux vignobles du Médoc ; celui de Pichon Comtesse est miraculeusement épargné ! À partir de début juillet, une longue sécheresse caniculaire s'installe. La **VÉRAISON** commence tôt, le 30 juillet et s'étire jusqu'au 9 août. Mi-août, deux orages apportent 25 mm de pluie, de minces ressources permettant tout de même aux raisins de parfaire leur maturation. Les **VENDANGES** commencent le 8 septembre, dans des conditions sèches et un état sanitaire parfait. Les seules précipitations significatives arrivent à partir du 26 septembre, avant-dernier jour des vendanges ! Au cours de cet été particulièrement sec et chaud, les orages de juin et mi-août auront donc été salvateurs pour la vigne.

## LE VIGNOBLE

### SUPERFICIE TOTALE

102 HECTARES

EN PRODUCTION : 80 HECTARES

### COMPOSITION DES SOLS



← CROUPES DE GRAVES

← SUR SOUS-SOLS  
ARGILO-SABLEUX

### DENSITÉ DE PLANTATION

9.000 PIEDS / HECTARE

### ÂGE MOYEN DU VIGNOBLE

28 ANS

### VITICULTURE

2<sup>ÈME</sup> ANNÉE DE CONVERSION

EN **AGRICULTURE BIOLOGIQUE 100%**,

DONT 65% EN **BIODYNAMIE**.

## LE CLIMAT

### — PRÉCIPITATIONS VS. TEMPÉRATURES —



### — CUMUL PRÉCIPITATION/TEMPÉRATURE MOYENNE (AVRIL À SEPTEMBRE) —

