



THE ONE

2022





2022

THE ONE

CE MILLÉSIME
LÉGENDAIRE CÉLÈBRE LA
QUARANTIÈME VENDANGE
DE CHRISTOPHE ANNEY



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

Sol : 2/3 Graves - 1/3 Argilo-Calcaire
Situation: Village de Pez et Saint-Corbian
Assemblage : 60% Merlot, 30% Cabernet
Sauvignon, 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

AURELIE ANNEY
DIRECTRICE COMMERCIALE
06 77 55 35 23
AURELIEANNEY@CHATEAUTOURDESTERMES.COM



« **La vendange 2022 marque mon 40^{ième} millésime au Château Tour des Termes.**

Les événements 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.



notes

2018

James Suckling: 93/100
Magazine Forbes: 95/100
ettanne & Desseauve: 91/100
Jane Anson, Decanter: 91/100
René Gabriel: 17/20
Weinzeitung: 16/20
Vertdevin: 93-94/100
Terre de Vin: 92-93/100
Weinwisser: 17,5+/20

2020

James Suckling: 90-91/100
Jane Anson, Decanter: 91/100
Chris Kissack: 91-93/100
Vertdevin: 93-94/100
Weinzeitung: 17/20
Terre de Vin: 92-93/100
Weinwisser: 17,5+/20

2019

James Suckling: 93-94/100
Jane Anson, Decanter: 91/100
Yves Beck: 91-93/100
Jeffe Leve, Vintex: 93/100
Terre de Vin: 93/100
Neal Martin, Vinous: 93/100
Wine Enthusiast: 91/100
Bernard Burtschy: 92-93/100
WINE SPECTATOR: 91/100

2021

Bernard Burtschy: 93-94/100
James Suckling: 91-92/100
Terre de Vins: 91-92/100
Neal Martin, Vinous: 90-92/100
Markus del Monego: 92/100
Adrian Van Velsen : 90-91/100
Vertdevin : 92-93/100



2022

THE ONE

THIS LEGENDARY VINTAGE WILL CELEBRATE THE FORTIETH HARVEST OF CHRISTOPHE ANNEY

Production: 70 000 bottles
Start of harvest: 12th September 2022
End of harvest: 30th September 2022
Technical director: Christophe Anney
Consultant: Hubert de Bouard
Classification: Cru Bourgeois Supérieur
Vineyard management: Terra Vitis & HVE3

Surface: 15 ha
Yield: 28 hl / ha
Soils: 2/3 Pyrenean Gravels, 1/3 Clay-limestones
Grapes Varieties: Merlot 60% , 30% Cabernet Sauvignon, 5% Cabernet Franc, 5% Petit Verdot
Average age of wines: 40-50 years old
Vinification: 80% traditional, 20% integral vinification in new oak barrels
Ageing: 15 months in oak barrels the ALLIERS regions, 50% of which are new



"The 2022 harvest marks my 40th vintage at Château Tour des Termes.

*The successive climatic events will finally have no impact on the quality of the vintage. On the contrary, one would forget its low volume due to the hydric stress caused by the strong heat of the summer. As a result, we obtain an **exceptional concentration of colors and a tannic structure** sublimated by an opulent unctuousness in mouth. The 2022 vintage has reached an unprecedented level of quality in the winegrower's memory. **Never seen before.**"*

Christophe ANNEY

Climatic conditions:

The heat and the dryness settled at the end of the winter, provoking at the end of March, a homogeneous but early budding, and a flowering at the beginning of May. The harvest started on **September 12th**. Historically, Saint-Estephe does well in hot and dry vintages. Indeed, our vines have been able to defy extreme weather conditions thanks to our clay-limestone soils which remain cool and naturally drained by the Gironde and thanks to the winds coming from the ocean which have granted us some cool nights. The harvest ended on **September 30th**. The very high temperatures favored the ripening and the concentration of the juices but the hydric stress had an impact on our yield, by a decrease in the size of the berries.



notes

2018

James Suckling: 93/100
Magasin Forbes: 95/100
ettanne & Desseauve: 91/100
Jane Anson, Decanter: 91/100
René Gabriel: 17/20
Weinzeitung: 16/20
Vertdevin: 93-94/100
Terre de Vin: 92-93/100
Weinwisser: 17,5+/20

2020

James Suckling: 90-91/100
Jane Anson, Decanter: 91/100
Chris Kissack: 91-93/100
Vertdevin: 93-94/100
Weinzeitung: 17/20
Terre de Vin: 92-93/100
Weinwisser: 17,5+/20

2019

James Suckling: 93-94/100
Jane Anson, Decanter: 91/100
Yves Beck: 91-93/100
Jeffe Leve, Vintex: 93/100
Terre de Vin: 93/100
Neal Martin, Vinous: 93/100
Wine Enthusiast: 91/100
Bernard Burtschy: 92-93/100
WINE SPECTATOR: 91/100

2021

Bernard Burtschy: 93-94/100
James Suckling: 91-92/100
Terre de Vins: 91-92/100
Neal Martin, Vinous: 90-92/100
Markus del Monego: 92/100
Adrian Van Velsen : 90-91/100
Vertdevin : 92-93/100

AURELIE ANNEY
DIRECTRICE COMMERCIALE
06 77 55 35 23
AURELIEANNEY@CHATEAUTOURDESTERMES.COM

