

CLOS SAINT MARTIN 2022

Conditions climatiques

L'automne puis l'hiver sont particulièrement doux et secs, avec toutefois un épisode début avril de température avoisinant les 0°, alors que le débourrement avait eu lieu quelques jours plutôt dans la dernière semaine de mars.

Le printemps comme l'été sont secs et chauds sans pour autant perturber le cycle végétatif de la vigne qui résiste merveilleusement bien au Clos Saint Martin de part la qualité de son sous-sol.

Ces conditions climatiques laissent présager un grand millésime, ce qui fut le cas.

Les vendanges sont précoces, apportant dans nos chais de magnifiques raisins. Les vinifications se déroulent sans problème, l'extraction tout en douceur assure la qualité du fruit et la structure du vin. Ainsi s'achèvent les fermentations sans la moindre difficulté.

Ce millésime très solaire sur la période des façons culturales, n'affecte que la quantité de ce merveilleux millésime.

Le vignoble

Superficie	1,36 hectares
Encépagement	80% Merlot, 15% Cabernet Franc, 5 % Cabernet sauvignon
Sol	Argilo-calcaire sur roche calcaire
Age moyen des vignes	35 ans
Œnologues-conseils	Michel Rolland et Julien Viaud

Le millésime

Date des vendanges	Merlot le 08 et 12/09/2022 Cabernet Franc et Cabernet Sauvignon le 26/09/2022
Assemblage	80 % Merlot, 15 % Cabernet Franc, 5 % Cabernet Sauvignon
Rendement de l'année	36 hl/ha
Ph	3,60
Titre alcoolique	14,2 % vol
Vinification	Macération à froid, puis fermentations alcooliques et malolactiques en barriques (75 %) et jarres de terre cuite (25%)
Elevage	20 mois, 75 % fûts neufs et 25 % jarres

Certification H.V.E 3

Sophie Fourcade-Reiffers
Clossaintmartin.saintemilion@gmail.com