

Château Clos de Sarpe 2022



Appellation : AOC Saint-Emilion Grand Cru

Classement : Grand Cru Classé

Assemblage : 85% Merlot, 15% Cabernet Franc

Production : 15.000 bouteilles

Rendement : 38 hl/ha

Terroir : Sol argilo-calcaire, sur le plateau de SARPE

Superficie : 3,7 hectares dont 3,35 en production.

pH : 3,30

Degré : 15°

Age des vignes : 60 ans

Démarche environnementale : Certifié Agriculture Biologique

Date des vendanges : Du 21/09 au 23/09 pour les merlots et du 1/10 au 3/10 pour les cabernets francs

Tri des raisins : Par densimétrie (Tribaie)

Contenants : Cuves ciment, barriques de vinification de 600 l

Fermentation : levures indigènes, basse température,

Durée de cuvaion : 38 jours

Elevage : 75% barriques neuves, 25% barriques d'un vin



2022 en quelques mots

➤ à la vigne

Le débourrement s'est effectué mi mars. Nous avons été épargné par le gel de début avril. La floraison a été rapide et homogène. Malgré les faibles précipitations de l'hiver et du printemps (- de 300mm), les vignes ont bien résisté à la chaleur de cet été. Le rocher calcaire a su restituer l'eau nécessaire à la plante. Nous avons choisi de ne pas effeuiller les vignes ni de rogner à partir de fin juin. Nous avons pu attaquer sereinement les vendanges mi septembre. Les fines pluies de fin septembre ont permis la maturité de nos jeunes cabernets franc qui ont été vendangés en dernier début octobre.

➤ dans le chai

L'extraction et la douceur ont été les clés de cette vinification. Il a fallu maîtriser le caractère exubérant du millésime pour apporter de la fraîcheur et du soyeux. Les pH des merlots se sont révélés extrêmement bas autour de 3,2 (3,18 pour un lot). La fraîcheur était donc naturellement présente. Nous avons alors choisi une cuvaison longue de plus de 43 jours sur ces merlots pour leur apporter du gras à des températures très basses autour de 24°C. La cuvaison des cabernet franc de 30 jours a suivi le même procédé.

Après une vinification en cuves ciment, l'élevage se poursuit dans des barriques bourguignonnes uniquement, de chauffe moyenne douce pour venir enrober le fruit.

Les dates clés

- **1923:** Acquisition du domaine par Jean Beyney.
- **1986:** Jean Guy Beyney prend la direction du château.
- **2012:** Promu Grand Cru Classé.
- **2020:** Certification en AB mais culture bio depuis 1923.
- **2022:** Confirmation du rang Grand Cru Classé.