

Couvent des Jacobins

Millésime 2022

"Un Grand Millésime Solaire en Devenir"

Le climat et les façons

Ce millésime 2022 restera singulier dans l'histoire de Couvent et fut si passionnant à façonner pour nous viticulteurs. Par sa climatologie chaude et les faibles pluies estivales. Mais aussi par l'attention donnée au travail des sols par l'équipe pour limiter l'évaporation.

L'hiver relativement doux a entraîné le débourrement un peu avant les années passées. Toujours une source d'inquiétude tant que le mois de mai n'est pas passé ! Mais Couvent a eu la chance d'être épargné des températures basses de mai grâce à sa situation géographique et à une taille et un pli tardifs.

"La vigne a pu aborder sa floraison de manière paisible courant juin 2022, sous des conditions sèches et légèrement ventées."

Anticipant un haut potentiel de concentration des raisins à l'approche de la maturité, nos interventions au vignoble furent minimales et peu stressantes : quasiment pas d'effeuillage, éclaircissements superficiels et peu de rognages. La réserve en eau des parcelles du Plateau et du pied de côte sud-ouest et les quelques pluies de début septembre furent suffisantes pour obtenir une maturité homogène début septembre à l'approche des vendanges. Le vignoble est certifié en agriculture biologique par ECOCERT (France).

Les vendanges

Nous avons opté pour des vendanges relativement précoces pour le merlot pour maintenir un maximum d'équilibre et de fraîcheur sans sur-maturation des baies. Les premières caquettes de merlots des jeunes vignes sont arrivées au cœur du village de Saint-Émilion le 5 septembre 2022. C'était 20 jours avant celles de 2019, 10 jours avant celles de 2020, et proches de celles de 2010.

Les cabernets francs sur le plateau calcaire et les parcelles argileuses sud-ouest furent ramassés le 15 septembre 2022 avec de belles aromatiques, et une maturité phénolique atteinte et précoce. Les petits verdots ont été vendangés le 23 septembre soit 1 semaine plus tôt que d'habitude avec de toutes petites baies gorgées d'arômes de fruits noirs et des tanins de pellicules délicats.

Cabernets Francs et Petits Verdots ont été peu affectés par la sécheresse de l'été grâce aux sols argileux et argilo-limoneux riches en eau durant l'été.



Les vinifications

Les vinifications furent passionnantes à cause de prises de couleur rapides en vinifications, et de la vitesse des fermentations. Nous avons privilégié des macérations assez courtes sur les cuves de merlots plus riches, et en général, les macérations les plus longues n'ont pas dépassé 22 jours. Adapter cette vinification si particulière à chaque cuve fut le défi de notre équipe et de notre œnologue conseil Thomas DUCLOS pour révéler le potentiel certain de ce millésime si proche des grandes années 2010 et 2020.

L'élevage

L'élevage de Couvent 2022 est en cours, en fûts de 225 litres (environ 45 % de fûts neufs) et cette année 9 tonneliers différents qui traduisent toute la diversité aromatique des bois des grandes forêts de France. Les chauffes sont minimales et plutôt longues avec des bois essentiellement de 36 mois de séchage pour souligner la densité des vins pendant l'élevage et garder la dynamique de ce millésime et sa richesse proche du 2010. Nous avons assemblé certains cabernets francs aux merlots des parcelles argileuses avant l'entonnage. L'élevage sera probablement de 12 à 15 mois.

Le pH est de l'ordre de 3.65 avec une moyenne d'acidité d'environ 3.10 et un degré final autour de 14.5 % vol.

Le Petit-Verdot

Le Petit-Verdot est très singulier cette année : superbement aromatique avec un degré de 13.8%, il renforce l'énergie de l'assemblage. Vinifié en fûts de 400 litres avec vinification intégrale, il amène la fraîcheur caractéristique de ce cépage et ses arômes floraux et épicés. Une belle complémentarité avec la richesse de fruits noirs des merlots et de la vivacité des tanins frais des cabernets francs.

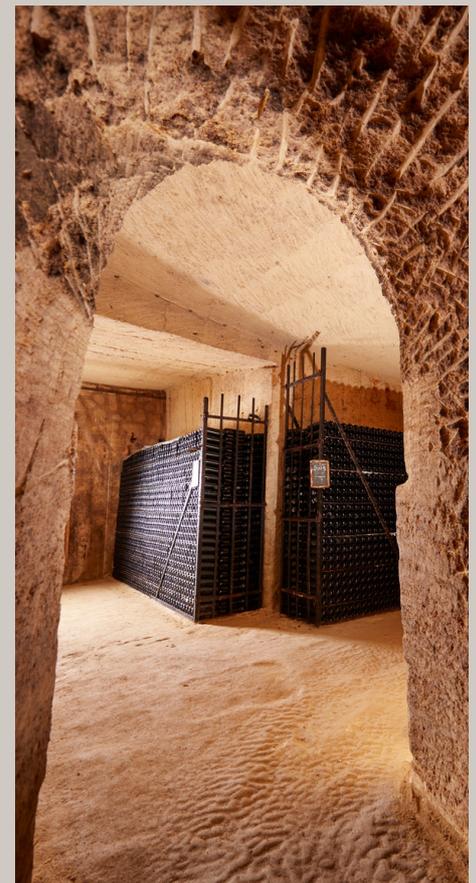
L'assemblage

L'assemblage de Couvent 2022 sera autour de 82 % de merlot, 14 % de cabernet franc, et 4 % de petit-verdot.

La dégustation

L'assemblage primeurs 2022 est créé de l'assemblage précoce de nos trois cépages (merlot, cabernet franc, petit verdot) pour révéler toute la puissance de ce millésime.

Un bouquet très floral et fruits noirs. En bouche, une trame juteuse, onctueuse et crémeuse, vivacité et équilibre par des cabernets francs juteux aux écoupages. Beaucoup de relief.



Couvent des Jacobins

Millésime 2022

DIRECTEUR & MAÎTRE DE CHAI :	Denis POMARÈDE
ŒNOLOGUE :	Thomas DUCLOS (Oenoteam)
ASSEMBLAGE :	82 % Merlot ; 14 % Cabernet Franc ; 4 % Petit Verdot
RENDEMENT :	Environ 40 hectolitres par hectare
ÂGE DES VIGNES :	De 8 à 61 ans d'âge
MÉTHODES CULTURALES :	Agriculture biologique (certification ECOCERT France)
VENDANGES :	Manuelles petites cagettes 10 kilos Double sélection sur pieds et table au chai 5 septembre au 14 septembre 2022 pour les merlots 15 septembre 2022 pour les cabernets francs 23 septembre 2023 pour les petits verdots
VINIFICATION :	100 % gravitaire, vinifications sans soufre Macérations pré-fermentaires de 3-5 jours Macérations totales de 18 à 22 jours
ÉLEVAGE :	45 % fûts neufs / 55 % fûts d'un vin Elevage anticipé de 12 à 15 mois Fûts français Allier / Tronçais / Bertranges
ANALYSES :	Degré : 14.5 % ; pH : 3.65 ; Acidité totale : 3.10