

CYCLE VÉGÉTATIF

Débourrement : 28 mars

Floraison : 18 mai

Nouaison : 3 juin

Mi-véraison : 2 août

DATES DES VENDANGES

Merlot :
du 6 au 16 septembre

Cabernet Franc :
du 20 septembre
au 1^{er} octobre

Malbec :
17 septembre

CUVAISON

30 à 35 jours

ÉLEVAGE

25% foudres

15% cuves béton

30% barriques neuves

30% barriques d'un vin

PRODUCTION

80 000 bouteilles

ASSEMBLAGE 2022 :

64% Cabernet Franc

30% Merlot

6% Malbec

NOTES DE DÉGUSTATION

.....

.....

.....

.....

.....



depuis 2017



3^{ème} année
de conversion

SAINT-EMILION GRAND CRU CHÂTEAU JEAN FAURE GRAND CRU CLASSÉ



PRIMEURS 2022



CHÂTEAU JEAN FAURE - 33330 SAINT-ÉMILION

Tél. +33 (0)5 57 51 34 86 • contact@jean-faure.fr • www.jeanfaure.com

Millésime 2022

ASSEMBLAGE
64% Cabernet Franc, 30% Merlot, 6% Malbec

2022 est un millésime chaud et sec, et une fois de plus le pouvoir tampon de nos argiles a révélé tout son intérêt.

Grâce à la libération progressive de l'eau stockée dans le sol et à la présence de quelques orages, le vignoble a traversé cette période sans signe de stress hydrique.

En complément de la qualité de notre sol, nos pratiques culturales basées sur l'observation, le respect de la nature ont offert aux vignes de Jean Faure une grande résilience. Notre gestion des couverts végétaux, source de vie dans les sols, est responsable du maintien de l'humidité et de la fraîcheur des sols. La santé de nos vignes, conduites en agriculture biodynamique, et notre recherche de l'équilibre naturel entre le sol, la vigne, la faune et la flore nous a permis de contrer les déséquilibres du climat.

2022 nous conforte dans l'idée que notre vignoble est adapté au climat de demain.

Ce millésime confirme qu'avec la bonne observation agronomique et une vraie recherche de l'équilibre gustatif, les millésimes chauds restent indéniablement les millésimes stars de Bordeaux.

Un bon démarrage de saison facilité par une belle fin d'année

Chaque millésime doit s'analyser par rapport au millésime qui le précède. Le gel de 2021, la fin d'année bien arrosée, le mois de janvier froid (l'hiver 2021 a connu les températures les plus basses des 10 dernières années) sont autant de conditions qui ont permis une bonne mise en réserves et une bonne mobilisation de ces dernières. La vigne démarre son nouveau cycle végétatif dans de bonnes conditions. Même si février se radoucit, la vigne débourre de manière homogène fin mars sans avance particulière.

Le stress du gel passé, un printemps idéal pour des vignobles en agriculture biologique

Le mois d'avril, tant redouté, débute par des nuits de gel les 3 et 4 avril (température mini : -1.6°). Le positionnement du gel plus précoce qu'en 2021 et l'utilisation de tours antigel diminuent son impact. Dès les premiers jours de mai, la tendance très chaude et sèche du millésime s'installe.

La floraison démarre le 18 mai dans des conditions parfaites et se concentre sur une semaine. Le printemps sec, ponctué de seulement quelques orages est idéal pour l'état sanitaire de la vigne. Lors de la nouaison les baies sont de petites tailles et riches en polyphénols.

Dès la mi-juin le caractère solaire du millésime s'annonce

A la mi-juin le déficit hydrique commence. L'orage du 22 juin (24.4mm) nous permet toutefois d'aborder le mois de juillet avec confiance. La véraison commence très tôt, mi-juillet pour les Merlots et les Cabernets Francs. Les conditions historiquement chaudes de juillet ralentissent la véraison. La maturation a lieu pendant un mois d'août aux températures extrêmes, ce qui favorise la dégradation des acides au sein de la baie et la concentration des polyphénols au niveau des pellicules. 3 orages successifs entre le 14 et le 25 août amènent les 27 mm nécessaires à une maturation parfaite. La précocité du millésime peut rappeler 2003 mais les températures caniculaires sont 50% moins nombreuses.

Des vendanges précoces dans d'excellentes conditions

Nous avons vendangé dès le 6 septembre nos premiers Merlots dans une émotion encore supérieure aux années précédentes car nous inaugurons notre nouveau cuvier. Nous avons pris le temps d'obtenir la maturité optimale de chaque parcelle avec une météo qui nous a laissé toutes les libertés. Nous avons clôturé la récolte par nos vieux Cabernets Francs le 1^{er} octobre. Les jus récoltés présentent des arômes éclatants et des équilibres avec une tension surprenante pour un millésime très ensoleillé.

Marie-Laure LATORRE

