

CHÂTEAU VILLEMAURINE

SAINT-ÉMILION GRAND CRU CLASSÉ

MILLÉSIME 2022



APPELLATION : Saint-Emilion Grand Cru Classé

MILLÉSIME : 2022

PROPRIÉTAIRE : Famille LEFEVERE

VIGNOBLE : Localité : Saint-Emilion
Superficie : 8 ha
Superficie en production : 6ha
Type de sol : argilo-calcaire sur calcaire à astéries

ENCEPAGEMENT DU VIGNOBLE : Merlot : 85 %
Cabernet Franc : 10 %
Cabernet Sauvignon : 5 %

ÂGE MOYEN DE LA VIGNE : 35 ans

CONDUITE DU VIGNOBLE :

- Les sols sont travaillés
- L'ensemble des travaux en vert sont réalisés à la main (ébourgeonnage, effeuillage, éclaircissage)
- Pratique raisonnée de l'utilisation des produits phytosanitaires dans un souci de protection environnementale
- Engagé dans la démarche SME et certifié HVE3.

RÉCEPTION VENDANGES : Vendanges manuelles en cagettes, double table de tri vibrante, tri manuel et par densimétrie, encuvage gravitaire

DATE DES VENDANGES : 14/09 jeunes vignes de Merlot I,
du 19/09 au 23/09 Merlots
26/09 Cabernet Franc

RENDEMENT: 38 hl/ha

VINIFICATION : cuvaison de 28 jours, remontages, pigeage et fermentation malolactique en barriques.

CUVES : cuves inox à double paroi thermorégulées de 68hl

ÉLEVAGE : 16 mois. 70 % barriques neuves de chêne français, foudre bois de faible contenance, barriques de 500L et 2 amphores

ASSEMBLAGE PRESENTE : Merlot : 85 % - Cabernet Franc : 15 %
15% vol

CARACTÉRISTIQUES DU MILLÉSIME

Les conditions climatiques hors du commun du millésime 2022 a forcé la plante à s'adapter en réduisant la taille de ses fruits les rendant encore plus riches.

A Villemaurine, la gestion organique des sols (les rendant moins sensibles à l'assèchement), ainsi qu'une conduite agronomique précise et raisonnée ont évité les dommages liés aux conditions extrêmes de chaleur et de sécheresse.

Les vendanges ont été adaptées à la précocité du millésime et les mouts ont rapidement révélés des équilibres parfaits.

Enfin, de part sa capacité à restituer l'humidité et la fraîcheur, le terroir d'argile sur calcaire a préservé le végétal des conditions extrêmes de maturation.

Château Villemaurine 2022 présente un remarquable équilibre entre matière et élégance. Le vin est porté par une belle tension relevant l'éclat du fruit. Les tanins sont soyeux et la bouche salivante et minérale. On retrouve toute l'expression du plateau calcaire alliant finesse et profondeur. Beaucoup de complexité dans ce vin.

LA PROPRIETE

Joyau de 7 hectares, le vignoble de Château Villemaurine, Grand Cru Classé, jouxte la cité médiévale de Saint-Emilion.

Véritable écrin, exclusivement situé sur le haut du plateau calcaire à astéries, Villemaurine réunit les qualités incomparables d'un lieu chargé d'histoire et d'un terroir aux magnifiques promesses.

Le relief du vignoble est très modéré, formant une légère croupe sur sa partie ouest et un plateau en pente légèrement exposé au nord sur sa partie est.

Le travail du sol, l'éviction des désherbants et la plantation hivernale de céréales permettent, en l'aérant, de favoriser la vie du sous-sol. Sur un sol composé d'une couche d'argile sur calcaire, le vignoble profite pleinement des vertus d'absorption naturelle d'eau du sous-sol qui, accumulée en période pluvieuse, est redistribuée en période sèche.

Château VILLEMAURINE

Lieu-dit Villemaurine
33330 Saint-Emilion - FRANCE
Tél : +33(0)557 744 730

www.villemaurine.com - contact@villemaurine.com



CHÂTEAU VILLEMAURINE

SAINT-ÉMILION GRAND CRU CLASSÉ

2022 VINTAGE



APPELLATION : Saint-Emilion Grand Cru Classé

VINTAGE : 2022

OWNER : Family LEFEVERE

VINEYARD : Locality : The Saint-Émilion plateau
Vineyard area : 8 ha
Area in production : 6ha
Soil type : Clay-limestone over asteria limestone

VINEYARD GRAPE COMPOSITION :

Merlot : 85 %
Cabernet Franc : 10 %
Cabernet Sauvignon : 5 %

AVERAGE AGE OF WINES : 35 years

CULTURAL METHODS :

- Tilled soils.
- All the tasks during the green period are hand made (disbudding, thinning out the leaves).
- Responsible use of phytosanitary products in an environmental protection approach.
- Engaged in an environmental management system and HVE3 certified

HARVESTING TECHNIQUES: Hand-picking using small crates, double vibrating sorting table, manual and densimetric sorting, gravity flow vat filling.

HARVESTING DATES : By hand. On September 14 for the young Merlots, from September 19 to 23 for the old Merlots and on september 26 for the Cabernet Franc.

YIELD: 38 hl/ha

TYPE OF VATS : temperature controlled stainless steel vats, of 68hl

WINE MAKING PROCESS : 28 days of vatting time, Pumping over, Pigeage and Malolactic fermentation in oak barrels.

AGEING : 16 months. 70 % new barrels, 30 % second-fill 500L wooden casks and 2 amphoras

BLEND IN WINE : Merlot : 85 % - Cabernet Franc : 15%

CHARACTERISTICS OF THE VINTAGE

The unusual climatic conditions of the 2022 vintage forced the plant to adapt by reducing the size of its fruits, making them even richer.

At Villemaurine, the organic management of the soils (making them less sensitive to drying out), as well as a precise and reasoned agronomic management avoided the damage linked to the extreme heat and dryness conditions.

The harvest was adapted to the early vintage and the musts quickly revealed perfect balance.

Finally, thanks to its capacity to restore humidity and freshness, the clay on limestone terroir preserved the plant from the extreme conditions of maturation.

Château Villemaurine 2022 presents a remarkable balance between substance and elegance. The wine is carried by a beautiful tension that brings out the brightness of the fruit. The tannins are silky and the mouth is salivating and mineral. We find all the expression of the limestone plateau combining finesse and depth. A lot of complexity in this wine.

THE ESTATE

The 7-hectare vineyard of Château Villemaurine, Grand Cru Classé, adjoins the medieval town of Saint-Emilion.

A true jewel case, situated exclusively on the top of the limestone plateau with asteria, Villemaurine combines the incomparable qualities of a place steeped in history and a terroir with magnificent promise.

The relief of the vineyard is very moderate, forming a slight ridge on the western part and a slightly north-facing sloping plateau on the eastern part.

Working the soil, avoiding the use of herbicides and planting cereals in the winter allow the life of the subsoil to be aired. On a soil composed of a layer of clay on limestone, the vineyard takes full advantage of the natural water absorption of the subsoil which, accumulated in rainy periods, is redistributed in dry periods.

Château VILLEMAURINE

Lieu-dit Villemaurine
33330 Saint-Emilion - FRANCE

Tél : +33(0)557 744 730

www.villemaurine.com - contact@villemaurine.com

