

POTENSAC 2022



APPELLATION

AOC Médoc

TERROIR

Le vignoble du Château Potensac s'étend principalement sur des buttes à sous-sol calcaire recouvert de croupes argilo-graveleuses avec une forte proportion de graves. Ces calcaires sont très proches de ceux que l'on peut rencontrer sur l'appellation Saint-Estèphe. Ce terroir singulier présente des parcelles de Cabernet Sauvignon et Cabernet Franc plantées il y a plus de 80 ans, produisant un raisin parfaitement mûr et sain. La première édition du Féret mentionnait déjà le hameau de Potensac pour la typicité et la longévité de ses vins.

MILLÉSIME

Le millésime 2022 à Potensac est probablement l'un des meilleurs de ces vingt dernières années. La qualité de la première pousse au vignoble jusqu'à la dernière grappe récoltée est exceptionnelle. L'hiver s'est révélé froid et doux entraînant le débourrement de la vigne dès la fin du mois de mars. Le printemps peu arrosé avec des températures élevées permet le bon développement de la vigne. L'été caniculaire a entraîné rapidement les premières contraintes hydriques qui témoignent généralement d'un millésime remarquable. Les quelques épisodes pluvieux ont permis d'accélérer et de finir de manière homogène. La croissance de la vigne est quelque peu ralentie par la sécheresse, la véraison s'enclenche doucement. Les baies sont petites et concentrées, riches mais également fraîches. Les rares épisodes pluvieux du mois de septembre n'altèrent en rien l'état sanitaire irréprochable. Ce splendide terroir planté sur deux croupes argilo-graveleuses sur socle calcaire a su offrir dans ces conditions intenses un grand vin de Potensac magistral.

INFORMATIONS TECHNIQUES

Assemblage : 43% Cabernet Sauvignon, 36.5% Merlot, 19.5% Cabernet Franc, 1% Petit Verdot

Date de vendange : Du 19 septembre au 11 octobre 2022

Degré : 14.5 %vol.

Acidité totale : 3.07 gH₂SO₄/l

pH : 3,64

IPT : 82