



CHATEAU·QVINTVS

2022



CÔTÉ VIGNOBLE

L'hiver est relativement sec et dans les moyennes saisonnières. Le déficit pluviométrique se poursuit au début du printemps et le débourrement arrive fin mars sur les parcelles les plus précoces.

Un épisode de gel de plusieurs jours s'installe dans la foulée et entraîne une pause dans le débourrement ainsi qu'un arrêt de la croissance végétative, mais sans conséquences durables. La chaleur arrive dès avril et se poursuit en mai, avec une floraison précoce. Lors de la vague de chaleur qui arrive mi-juin les équipes réduisent considérablement les opérations en vert pour protéger le raisin. Cette stratégie porte ses fruits puisque les raisins poursuivent leur maturation sans le moindre signe d'échaudage. L'été est solaire et la légère pluie de la semaine du 10 août permet de rafraîchir les sols et d'homogénéiser la maturation.



2022 EST LE PREMIER MILLÉSIME, DEPUIS L'AGRANDISSEMENT DE LA PROPRIÉTÉ, ENTIÈREMENT GÉRÉ PAR LES ÉQUIPES DE CHÂTEAU QUINTUS DE LA TAILLE JUSQU'ÀUX VINIFICATIONS.

CETTE ANNÉE A PERMIS DE S'APPROPRIER LA RICHE PALETTE DE TERROIRS POUR EN FAIRE RESSORTIR LA PLUS BELLE EXPRESSION.



CHATEAU·QVINTVS

2022

VENDANGES

du 7 au 28 septembre

Les vendanges débutent le 7 septembre à Château Quintus dans d'excellentes conditions sanitaires et deviennent ainsi les plus précoces depuis la création de la propriété en 2011. D'abord les plantes, puis les hauts de coteaux exposés sud sont vendangés. Un important travail de sélection intra-parcellaire est effectué au vignoble afin de tirer le meilleur de chaque parcelle.

Les raisins, de petite taille cette année, sont d'une qualité exceptionnelle, concentrés et présentent une aromatique superbe. Les vendanges se déroulent sereinement jusqu'au 28 septembre, sous un temps idéal. Dès la récolte, 2022 s'inscrit indéniablement dans la lignée des millésimes très prometteurs comme 2019 et 2020.

Le terroir argilo-calcaire de Saint-Émilion, et surtout celui de Quintus, tire son épingle du jeu cette année par sa capacité à garder la fraîcheur, tandis que le raisin a su s'adapter à la précocité des épisodes de chaleur et de sécheresse.





CHÂTEAU QUINTUS

La couleur de ce Quintus est pourpre profond. Le nez est intense, mûr sans excès, avec des fruits rouges et noirs, frais : complexe, donc, subtil. L'entrée en bouche est large, majestueuse, douce et tramée. Puis le vin avance, suave, jamais lourd, mais puissant, tapissant le palais dans les trois dimensions : largeur, épaisseur et longueur. Les cabernets francs (plus de 40 %) amènent de la fraîcheur, ainsi que de la trame et s'allient aux merlots, généreux et charnus, pour un résultat, peut-être, encore jamais obtenu à Quintus. Superbe.

Assemblage

58,5% merlot, 41,5% cabernet franc

Degré d'alcool

15,5° (provisoire)

Barriques neuves

38,9%



LE DRAGON DE QUINTUS

La couleur de ce Dragon de Quintus est rouge sombre. Le nez est intense, remarquablement boisé à ce stade : les épices se mêlent aux fruits rouges pour donner l'envie de déguster ce vin. L'attaque en bouche est large et charnue, puis le vin évolue, plus aérien et fruité, sans rupture, agréable et gourmand jusqu'à la finale. Très belle sensation crémeuse. Assurément, ce Dragon fait partie de nos plus belles réussites pour ce vin...

Assemblage

81,6% merlot, 12,1% cabernet franc,
6,3% malbec

Degré d'alcool

15,7° (provisoire)

Barriques neuves

29,6%