



FICHE MILLESIME 2022

Les points marquants de l'année 2022 :

Hiver 2021-2022: Froid avec des gelées précoces début novembre. 11 gelées matinales jusqu'à -6 °C en décembre ; 17 jours avec des T° minima < 0°C en janvier. C'est un bel hiver !

Février est moins froid que janvier.

Mars : Une seule gelée matinale le 7 suivie d'une belle remontée des températures les dix derniers jours jusqu'à 21°C. Les bourgeons grossissent et certains débourent. La pluviométrie hivernale d'octobre à mars est déficitaire de 15%.

Avril: De Fortes gelées sévissent les 1^{er}, 2, 3, 4 et 5 avril; les sept tours antigel et les bougies ont bien protégé le vignoble puis une période ensoleillée et chaude a suivi.

Mai : Soleil et chaleur parfois estivale (32°C le 17) et déjà de la sécheresse du 24 avril au 15 mai. Il n'y a pas de pression mildiou ! La floraison et la nouaison se déroulent dans des conditions idéales de chaleur et de vent avec seulement 25 mm de pluie.

Juin : Le printemps est ensoleillé et sec. La nouaison se passe bien, la récolte semble à ce jour abondante. Les réserves d'eau dans les sols sont faibles. La canicule sévit du 14 au 18 jusqu'à 39°C. Puis le 20 juin des orages violents éclatent sur le sud-ouest avec des grêlons gros comme des balles de ping-pong par endroits. Ici la Providence nous a protégé ; nous avons eu du vent fort et pas d'eau. Malgré la chaleur torride la vigne pousse très bien grâce aux 70 mm de pluie. Nous éclaircissons les jeunes vignes à une grappe par rameau.

Juillet est chaud et sec avec seulement 11 mm de pluie. Un épisode de canicule a eu lieu du 11 au 18 avec des maxis jusqu'à 40 degrés le 18 juillet. La température a été supérieure ou égale à 30 degrés 18 jours !

Août : La véraison avance bien malgré les fortes chaleurs et la sécheresse. On arrose les jeunes vignes et les complants. Seulement 5,5mm de pluie du 4 juillet au 10 août ! Les vignes souffrent maintenant réellement. Les cabernets francs sont à mi-véraison. La journée du 10 a marqué un tournant et des feuilles du bas se dessèchent. La pluie tombe enfin le 14 avec 10 mm. Seulement 36 mm de pluie sont tombés en deux mois.

Septembre: Les épisodes de chaleur et de sécheresse ont duré jusqu'au 8 sept avec 7 mm de pluie depuis le 14. Les baies sont très petites (moyenne : 0,6 gr/baie au lieu de 1,2 à 1,5gr) !



13 sept : Les baies des jeunes vignes grossissent et leurs pellicules s'attendrissent; Nous les ramassons dès le jeudi 14. L'évolution des raisins est lente. Encore deux jours à 37 puis 34°C (les 12 et 13 sept), puis les T° baissent. La semaine suivante est belle sans grosses chaleurs, idéales pour travailler dehors sans trop peiner. Jeudi 22 est le dernier jour du régime sec et chaud ; les températures chutent nettement et l'humidité revient. La cueillette se termine le 29.

Bilan : 2022 est le genre d'année chaude et sèche qui façonne les très grands millésimes à Bordeaux. Elle ne nous a pas épargné en obstacles variables en nombre et en intensité au cours du cycle végétatif, les principaux étant la gelée de printemps puis le manque d'eau important allié à la canicule estivale. Ce millésime au climat extrême a donné de grandes frayeurs au viticulteur mais aussi le plus grand vin. Celui-ci marquera son temps.

Les baies de raisin, plus petites, ont apporté une couleur, une ampleur et une profondeur hors du commun. La fraîcheur préservée apporte un éclat sans lourdeur. Le millésime 2022 marquera de son sceau la généalogie des grands millésimes solaires à Bordeaux, à Saint-Emilion, et plus particulièrement à Laroze.

2022 est un millésime d'anthologie.



[Le millésime 2022 en chiffres :](#)

niveau 3

DATES MI FLORAISON	21 mai	21 mai	23 mai
DATES MI VERAISON	Merlots : 28 au 31 juillet	Cabernets Francs : 08 au 10 août	Cabernets Sauvignons : 05 août
DATES DE RECOLTE	Merlots : du 15 au 23 septembre	Cabernets Francs: du 26 au 29 septembre	Cab.Sauvignons: 27 au 29 septembre
RENDEMENT VITICOLE Laroze	37 hl/ha		
ELEVAGE	55% Barriques neuves, jarres en terre cuite et cuves		
DUREE ELEVAGE	18 mois		
MISE EN BOUTEILLES	Mai 2024		
NOMBRE DE BOUTEILLES prévues	130 000		
ASSEMBLAGE (estimation)	60% Merlots	30% Cab. francs	10% Cab. Sauv.
DEGRE ALCOOLIQUE	14 %		
DATE MISE EN BOUTEILLES	Mai 2024		



FAMILLE GURCHY-MESLIN

+ 33 (0)5 57 24 79 79
info@laroze.com

Château Laroze - BP61
FR-33330 Saint-Émilion

laroze.com