



MILLÉSIME 2022

Appellation
Pomerol

Propriétaire
Ets. Jean-Pierre Moueix

Surface plantée
8,64 hectares

Types de sols
Graves, argiles et limons

Encépagement
100% Merlot

Age de la vigne
30 ans

Viticulture
Certifiée HVE 3
Culture raisonnée
Travail des sols (4 façons)
Travaux en vert manuels adaptés aux
conditions climatiques

Vendanges
Manuelles; double tri: manuel et optique

Dates de vendanges
Du 5 au 23 septembre 2022

Vinification
Traditionnelle, en cuves inox & béton
thermo-régulées
Macérations et extractions douces et
contrôlées

Elevage
16-18 mois en barriques de chêne
français (30-40% neuves)

■ Château LAFLEUR-GAZIN

Pomerol

Cette belle propriété située entre le Château Lafleur et le Château Gazin appartenait à la famille Borderie depuis trois générations. Les Établissements Jean-Pierre Moueix en assuraient le métayage depuis 1976 et en sont désormais propriétaires depuis 2021.

Le vignoble, d'une moyenne d'âge de 30 ans, évolue sur différents types de sols - limons, graves et argiles - qui favorisent une expression très élégante du Merlot. La conduite viti-vinicole est menée de manière traditionnelle (labourage, effeuillages, vendanges en vert, extractions douces...) afin de permettre une expression optimale du fruit.

Cette diversité du terroir se traduit dans le vin : souple et gouleyant tout en gardant dans son jeune âge une certaine vivacité.

■ Millésime 2022

L'hiver 2021-2022 est doux, sec et plutôt ensoleillé. Seul décembre est excédentaire en précipitations (+50%). Le printemps, d'une grande douceur, est sec. Quelques gelées début avril nous obligent à protéger nos vignobles. L'été est extrêmement chaud et sec. Les vagues de chaleur se succèdent (du 15 au 19 juin, du 12 au 25 juillet et du 31 juillet au 13 août). Elles sont remarquables par leurs durées et leurs intensités (40,5 ° le 18 juin ; 40,1° le 18 juillet ; 39,2° le 12 août).

La dernière décade de juin apporte assez de précipitations (80 mm) pour résister à la sécheresse de l'été. Quelques pluies le 20 juillet (15 mm) et le 15 août (10 mm) se révèlent idéales pour l'équilibre de la vigne et la maturité des raisins.

L'observation et la compréhension des réactions de la vigne aux contraintes climatiques permettent d'adapter nos façons culturales. Sans effeuillage précoce, nous avons su conserver assez d'ombrage face aux rayons du soleil et éviter le développement d'arômes confiturés. Une vendange en vert et un toilettage précis permettent d'adapter la charge aux conditions climatiques extrêmes de ce millésime. Les pellicules se sont épaissies, les tanins sont doux et le fruit intense.

Les vendanges se déroulent du 5 septembre au 23 septembre dans des conditions favorables avec une maturité optimale atteinte sur la plupart des parcelles.