



MILLÉSIME 2022

Appellation
Pomerol

Surface plantée
9 hectares

Encépagement
100% Merlot

Age moyen des vignes
25 ans

Types de sols
Graves sur argile, et argile ancienne,
bleue, profonde

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 6 au 13 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% neuves)

■ Château LAGRANGE

Pomerol

Cette propriété, achetée en 1953 par les Établissements Jean-Pierre Moueix à M. Pecresse, également propriétaire du Château Trotanoy, se situe sur la bordure nord du fameux plateau de Pomerol, contigu à d'illustres voisins.

Le vignoble, planté sur des sols lourds et argileux, est travaillé de manière traditionnelle avec grande attention (labourage des sols, éclaircissage et effeuillage). Après une cueillette manuelle à parfaite maturité, les moûts fermentent dans des petites cuves en ciment et en inox. L'élevage se poursuit en barriques de chêne.

Le vin de Château Lagrange, charmant dès sa jeunesse, mêle la rondeur et la générosité, la souplesse et le fruit, dans une très belle expression des sols de Pomerol.

■ 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 6 septembre au 13 septembre dans des conditions favorables avec une maturité optimale atteinte sur la plupart des parcelles.