



Étude des sols au
Château Croque Michotte



Château Croque Michotte

Millésime : 2023

Production : 31 000 bouteilles

Merlot 59% - Cabernet Franc 41%

Degré : 14,5° **pH :** 3,5

Appellation : Saint-Emilion Grand Cru

Sous-région : Rive Droite. **Région :** Bordeaux

Terroir : sols de graves et sables sur argiles

Vignoble : 13,5 hectares

Viticulture : éco responsable

Vinification, élevage : méthodes traditionnelles

Propriétaire : SCE Château Croque Michotte

Directeur Général : Eric Monneret

Directeur Technique : Pierre Candelier

2023, un millésime inattendu

L'hiver doux et humide permet de reconstituer les réserves en eau du sol. Le débourrement se passe bien, sans gelées excessives. Tout au long du printemps, des pluies régulières parfois intenses génèrent une forte pression de mildiou sur le vignoble. Il faut beaucoup d'attention et de vigilance pour réguler la situation, mais les vignerons savent faire.

Le floraison qui commence le 16 mai se déroule idéalement grâce à une belle fenêtre météo. L'été globalement ensoleillé est traversé par des orages opportuns. Il n'y a pas de températures excessives, hormis quelques journées à la mi-août. Tout est réuni pour atteindre une bonne maturité des raisins.

Entre le 14 et le 21 septembre, les vendanges se déroulent dans des conditions remarquables. La vinification révèle rapidement des jus riches et très équilibrés avec une grande fraîcheur. Les couleurs sont vives, profondes, brillantes. Beaucoup de fruits rouges, mais aussi de fruits noirs, de violette, de pivoine, sont les caractéristiques aromatiques de ce millésime 2023 qui n'a pas fini de surprendre. Un grand vin de Saint-Emilion qui séduira le plus grand nombre.

