

Ce **millésime exceptionnel** livre des vins équilibrés aux **arômes profonds** et **charmeurs** et dotés de **belles couleurs**. Il exulte le potentiel immense de nos grands terroirs, qui ont su s'adapter aux excès climatiques en puisant en profondeur leurs ressources.

Conditions Climatiques :

Après un **hiver** à la fois **sec et frais**, la saison végétative 2022 a débuté avec un **débourrement de précocité moyenne**.

Le **printemps sec et doux** fut suivi d'un **été particulièrement avancé, aride et chaud**.

Le déficit pluviométrique de la période végétative est comparable aux millésimes 2003, 2017 et 2019. Il n'a plu que 50 mm sur les mois de mars, avril et mai contre 150 mm habituellement. Durant l'été, seulement deux pluies ont apporté un répit de 30 à 70 mm mais ont malheureusement impacté de grêle certains quartiers de l'appellation. La deuxième grêle du 14 août s'abat en partie sur notre parcelle de Pure. Peu après, le souffle du Mistral sauve la vendange qui pourra être cueillie à bonne maturité.

Du débourrement à la récolte, les **températures** sont restées en permanence **au-dessus des normales de saison**, rappelant les chaleurs des grands millésimes, avec des températures records en mai et juin.

Cette météorologie a préservé la vigne des maladies mais a nécessité un **travail continu des sols** afin de maintenir la fraîcheur dans les parcelles.

Vendanges :

Très précoces et d'un état sanitaire parfait en dehors de notre parcelle grêlée qui fut ramassé extrêmement tôt afin d'en préserver la qualité, les vendanges ont débuté dès le **24 août** et se sont achevées le **13 septembre** avec un équipe réduite de 8 coupeurs.

Les **peaux épaisses** et les **pépins mûrs** nous ont amené à utiliser moins de vendanges entières afin de maintenir un ratio pellicules/jus équilibré.

Vinification et Elevage :

Ce millésime présente depuis le début une belle aromatique qui a requis un travail simple en cave : macérations longues à basse température, extractions délicates et remontages réduits à leur strict minimum afin d'infuser en douceur les arômes.

Sa concentration demande néanmoins un **élevage beaucoup plus long** en foudre, demi-muids et oeufs béton afin d'affiner des tanins poudrés.

Dégustation :

L'année 2022 a connu des aléas climatiques contrastés. C'est lorsque la vigne souffre qu'elle arrive à donner le meilleur d'elle-même ; les ceps ont puisé en profondeur toutes leurs ressources et réussi à extraire un maximum de minéral salin **conciliant à merveille acidité et puissance**.

Rond sans être gras, les Châteauneuf-du-Pape blancs présentent une aromatique fruité tout en gardant beaucoup d'énergie et une bonne tension en bouche.

Les Châteauneuf-du-Pape rouges lient ampleur et consistance et régaler avec leurs **bouches complexes et aromatiques, leurs tanins ronds et savoureux** et de **très beaux équilibres**.