



SAINT-EMILION 2022

Bordeaux est un lieu unique et accueillant aux multiples facettes, à l'image des vins Les Légendes R. Avec six générations d'expertise dans l'élaboration du vin, la famille Rothschild est à même d'exprimer l'essence des différentes appellations de Bordeaux dans leur singularité et de les rendre accessibles. C'est la garantie pour le consommateur de faire le bon choix.

■ SITUATION DU VIGNOBLE

Appellation : AOC Saint-Émilion, Bordeaux, France

Saint-Émilion est un village niché sur la rive droite de la Dordogne, à 40 km à l'est de Bordeaux.

Terroir : Saint-Émilion englobe une grande diversité de sols due à l'érosion, dont un substrat rocheux calcaire riche en fossiles, des croupes sablo-graveleuses, des sols argilo-calcaires et des sols de graves et d'argiles mêlés. Il en résulte une large palette de vins allant des vins fins et aromatiques aux vins plus souples et généreux.

■ PRÉSENTATION DU MILLÉSIME

2022 est un millésime marqué par certains excès climatiques qui se sont succédés avec plus ou moins d'intensité à partir du mois d'avril (gel, grêle, sécheresse et canicule). Il restera comme l'un des plus précoces de ces 20 dernières années. L'hiver doux et sec a entraîné un débourrement précoce. La floraison a été rapide et homogène grâce aux conditions climatiques parfaites (chaudes et sèches) et une pression parasitaire très faible. Grâce aux réserves importantes d'eau en 2021, la vigne a bien résisté à la canicule et à la sécheresse durant l'été. Deux orages bienvenus au mois d'août ont permis à tous les cépages de finir leur maturation parfaitement. Ce millésime excessif dans sa climatologie a produit de grands vins rouges, équilibrés et harmonieux.

■ ITINÉRAIRE DE VINIFICATION

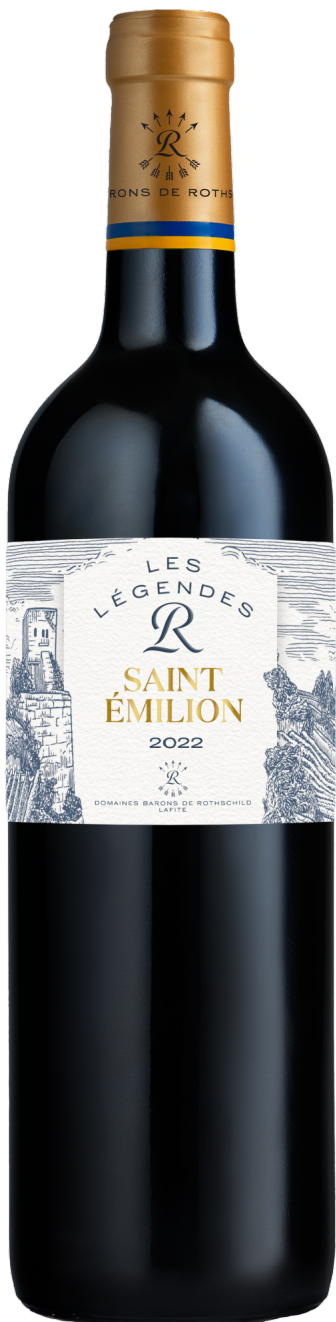
La vinification est réalisée selon la méthode traditionnelle des Bordeaux, avec égrappage et foulage du raisin avant la fermentation en cuves inox thermorégulées. La fermentation se déroule à température contrôlée de 30°C, suivie de trois semaines de macération avec des remontages réguliers afin de garantir une extraction douce et progressive des tanins. Après la fermentation malolactique, 60 % du vin est ensuite entonné en barriques de chêne français pour un élevage de 12 mois.

■ NOTE DE DÉGUSTATION

Une belle robe grenat profond.

Le nez élégant et complexe est dominé par des arômes de baies noires (mûre, myrtille) et des notes subtilement boisées (clou de girofle, vanille).

L'attaque en bouche est ample et suave. Elle évolue sur des tanins présents et soyeux, avec une finale fraîche et longue, portée sur des notes de torréfaction. Ce vin se bonifiera encore dans les 5 prochaines années.



INFORMATIONS TECHNIQUES

Cépages : Merlot 85%, Cabernet franc 15%

Teneur en alcool : 14 % vol.

pH : 3,53

Acidité totale : 3,41 g/l