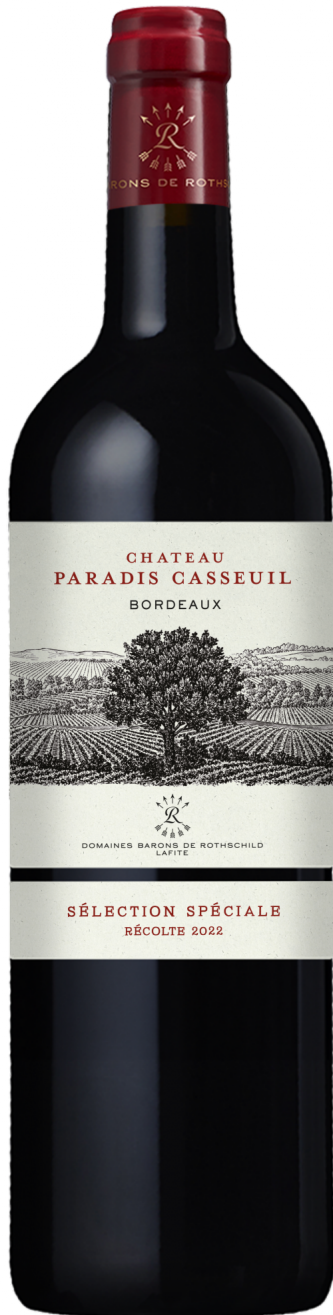


CHATEAU PARADIS CASSEUIL

CHÂTEAU PARADIS CASSEUIL SÉLECTION SPÉCIALE 2022



■ SITUATION DU VIGNOBLE

Appellation : AOC Bordeaux, France

Paradis Casseuil s'étend sur plus 70 hectares au sud-est de Bordeaux au cœur de l'Entre-deux-Mers. Le vignoble réparti en archipel, s'implante sur trois communes dont le paysage de collines et coteaux n'est pas sans rappeler la Toscane.

Terroir : Le terroir de Paradis Casseuil est principalement lié à la molasse de l'Agenais, une formation géologique typique du plateau de l'Entre-Deux-Mers, mais également au calcaire à Astéries, qui apparaît au lieu-dit « Le Paradis ». Au fil des îlots, ces deux formations déclinent une grande variété de faciès sédimentaires : calcaire gréseux, marnes, argiles à nodules calcaires, molasse magnésienne bariolée... La cuvée Sélection Spéciale provient des terroirs les plus frais au nord de la propriété. Bordés par les forêts de la région de l'Entre-Deux Mers, les sols présents sont riches en argile et en calcium, d'une porosité structurale exceptionnelle, ils favorisent l'ancrage profond des racines. La fraîcheur inhérente à ses terres devient un atout précieux, face aux saisons chaudes désormais omniprésentes. Une sélection parcellaire lors des récoltes contribue à révéler toute la finesse et la complexité de Château Paradis Casseuil Sélection Spéciale.

■ PRÉSENTATION DU MILLÉSIME

L'année 2022 se distingue grandement du millésime précédent. Son seul point commun avec 2021 est la crainte du gel au printemps, heureusement plus précoce cette année, ce qui limite son impact grâce à une taille tardive. Les vignes débourrent dans les derniers jours de mars, avec seulement trois jours d'avance, après un hiver modérément pluvieux. Bien que le cœur de l'hiver ait été très froid (nos abeilles ont survécu), cette période n'a pas duré, et février a été doux. Avril amène des températures contrastées, mais dès mai, le caractère solaire du millésime s'affirme, entraînant une floraison précoce, rapide et de qualité. Une première vague de chaleur survient à la mi-juin (l'effeuillage est abandonné), suivie par deux autres en juillet et en août. Le déficit hydrique se fait sentir dès mi-juin, limité par des pluies orageuses importantes fin juin. Les prochaines pluies ne surviennent qu'à la mi-août, après la troisième vague de chaleur qui a affecté les feuillages. Les conditions chaudes et sèches ont significativement réduit la taille des baies et le volume de la récolte. La vigne et les raisins ont globalement bien résisté aux conditions extrêmes de l'été. À l'exception des jeunes plants et de certaines parcelles très sèches, les vignes sont magnifiques début septembre, et la maturation des raisins rouges se termine dans de très bonnes conditions.

■ ITINÉRAIRE DE VINIFICATION

Le déficit hydrique a considérablement réduit la taille des baies entraînant une richesse tannique importante dans les pellicules. Il a fallu être habile lors des extractions en travaillant avec finesse et précision. Les cuvaisons courtes ont permis de mettre en évidence l'équilibre de ce millésime qui allie richesse et une belle structure tannique. La proportion de vin élevé sous-bois a été réduite par rapport aux millésimes précédents, de manière à garder le caractère juteux et croquant de ce Paradis Casseuil 2022 qui sonne comme une nouvelle étape de la vie du château.

■ NOTE DE DÉGUSTATION

La robe est dense.

Paradis Casseuil Sélection Spéciale 2022 nous offre un bouquet complexe de fruits mûrs et de fruits frais, soutenu par une légère note boisée tout en finesse. L'attaque ample et gourmande se poursuit par un équilibre remarquable entre fraîcheur et densité. La bouche soyeuse dévoile un grain de tannin élégant avant d'aboutir sur une finale tout en longueur.

INFORMATIONS TECHNIQUES

Cépages : Merlot 75%, Cabernet sauvignon 20%, Cabernet franc 5%

Teneur en alcool : 13,5 % vol.

pH : 3.55

Acidité totale : 3.38 g/l