



SAGA R GRAVES 2022

Des savoirs locaux transmis sur des générations ont appris à nos viticulteurs les secrets de chaque appellation. Ils savent où trouver les meilleurs raisins pour créer les plus exceptionnels des vins.

■ SITUATION DU VIGNOBLE

Appellation : France

Le vignoble de l'appellation des Graves est le plus proche de la ville de Bordeaux. Il s'étend au sud-est de Bordeaux sur une longue bande de terre située sur la rive gauche de la Garonne.

Terroir : Le terroir des Graves doit son nom à ses sols argileux et calcaires riches en fossiles, et recouverts de graves. C'est la seule appellation bordelaise qui porte le nom de son terroir. Idéalement située, cette région viticole est protégée des intempéries par la forêt des Landes au sud et grâce à la Garonne les vignes ne souffrent jamais de la sécheresse.

Ces graves rondes qui donnent leur nom à l'appellation ont pour particularité de retenir la chaleur, favorisant ainsi la maturation lente et progressive du raisin.

■ 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. Un 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 la pression parasitaire très faible. Les réserves en eau importantes de l'année 2021 ont permis à la vigne de bien résister à la sécheresse durant l'été. Deux orages bienvenus au mois d'août ont aidé tous les cépages à finir leur maturation en beauté. Dans les Graves, ce millésime excessif dans sa climatologie a produit de grands vins rouges, étonnamment équilibrés et harmonieux. Le rendement en revanche reste 10 % plus faible que la moyenne décennale.

■ ITINÉRAIRE DE VINIFICATION

La vinification est réalisée selon les méthodes traditionnelles des Bordeaux, avec égrappage et foulage du raisin avant la fermentation en cuves en acier inoxydable thermorégulées. La fermentation se déroule à température contrôlée de 28°C, suivie de deux semaines de macération avec remontages réguliers afin de garantir une extraction douce et progressive des tannins. Après la fermentation malolactique, 20 % du vin est entonné en barriques de chêne français pour un élevage de 12 mois.

■ NOTE DE DÉGUSTATION

La robe est d'une teinte pourpre profond avec des reflets noirs.

Le bouquet est riche et charmeur sur une dominante de fruits confiturés tels que le cassis et la mûre, associés à des notes de zan et de graphite.

L'expérience se poursuit sur une bouche volumineuse, avec des tannins délicats, denses et veloutés, et des arômes intenses de fruits, le tout couronné par une agréable fraîcheur en finale.



INFORMATIONS TECHNIQUES

Cépages : Merlot 78%, Cabernet sauvignon 20%, Petit verdot 2%

Teneur en alcool : 13.7 % vol.

pH : 3.62

Acidité totale : 3.42 g/l