



CHÂTEAU ROUGET 2022



Terroir

Composé en surface de graves et d'argiles. Des croupes graveleuses côtoient des terrasses argilo-graveleuses. La composition des sols, alliée à une bonne exposition, procure toute la typicité, l'élégance et la finesse des vins de Château Rouget.

Encépagement

85% Merlot, 15% Cabernet Franc

Les vignes, âgées d'une quarantaine d'années en moyenne, sont plantées à une densité de 7500 pieds/ha.

Travail des sols

Griffages, labourages, enherbement et sélection massale minutieuse.

Vendanges

Vendanges manuelles en cagettes de 20 kg. Approche intra parcellaire pour garantir un niveau de maturité optimal. Tri sélectif à la réception sur double table et égrenage.

Vinification & élevage

Vinification en cuves bois et cuves inox.

Élevage en barriques dont 30% de bois neuf.

Informations

Vin issu de raisins en conversion vers l'agriculture biologique

Degré : 14,5 % vol

Ph : 3.6





Ce millésime 2022 est exceptionnel – et pour l’instant unique – à plus d’un titre.

Après un hiver doux et sec, la vigne a débuté son cycle végétatif très tôt. Quelques gelées printanières ne sont venues perturber que nos nuits car nos tailles tardives ont protégé nos ceps de ces frimas tardifs. Les températures anormalement élevées de la suite du printemps se poursuivent voire s’accroissent jusqu’à la vendange. Elles ont été heureusement ponctuées de belles ondées qui viennent renforcer les réserves hydriques que la vigne avait accumulé en 2021. Et celles-ci ont été mises à rude épreuve tout le long de cet été caniculaire puisque de la floraison jusqu’à la récolte ce sont des conditions climatiques extrêmement chaudes et sèches qui ont caractérisé – presque sans discontinuité – les mois de juin, juillet et août. La maîtrise de nos couverts végétaux, l’âge de nos vignes profondément enracinées dans leurs terroirs et une viticulture de précision ont permis à nos raisins de mûrir sereinement et pleinement jusqu’au 6 septembre, date de nos premiers coups de sécateurs donnés par notre équipe de vendangeurs chevronnés. Terminée le 20 septembre 2022, c’est la vendange la plus précoce de Château Rouget car nous voulions conserver des Ph bas et des acidités encore élevées au regard de ces conditions extrêmes pour tailler des vins de longue garde.

Si la taille des baies était inférieure à nos estimations – avec pour conséquence des rendements faibles –, les jus se sont révélés exceptionnels dès le début des cuvages. Nous les dégustons mûrs, suaves, gourmands, mais bien plus fins et frais que nous l’imaginions après de telles journées caniculaires. Ramassés aux bons moments et vinifiés séparément pour respecter notre sélection intra-parcellaire, nos raisins nous incitaient à être très peu interventionnistes lors des vinifications pour garder cet éclat tout au long de l’élevage.

Tous les amis et visiteurs de très longue date de Château Rouget nous affirment ne pas avoir de repère pour comparer ce 2022 à l’un des quarante derniers millésimes.

Les aléas climatiques qui ont rythmé l’année nous prouvent encore une fois que la vigne et les hommes qui la soignent doivent être en symbiose pour créer un grand vin.

