

Vieux Château Certan

2022

Un Grand Vin

Les derniers jours de l'hiver, doux et peu arrosés, ont favorisé un débourrement précoce dès la fin mars. Début avril, les risques de gel s'éloignant, une belle floraison alliée à un état sanitaire impeccable nous ont laissé entrevoir une récolte généreuse.

La saison estivale débute très tôt. Elle est ponctuée d'épisodes chauds et secs jusqu'à la mi-août. Puis, un court épisode pluvieux aide la vigne à se réhydrater pour tenir jusqu'aux vendanges. Celle-ci a remarquablement bien résisté aux conditions climatiques de l'été 2022 : tout au long de la saison, elle a présenté un beau feuillage vert et à l'approche des vendanges, de petites baies bien noires à la peau épaisse. Début septembre, la maturité optimale atteinte, nous avons récolté chaque parcelle sur une période d'environ deux semaines.

Les vieilles vignes ont produit des vins remarquablement colorés, suaves, concentrés et équilibrés. A la dégustation, les merlots sont délicieux, mûrs et soyeux. Ils apportent au vin sa rondeur. Les cabernets francs, par leur minéralité, leur persistance aromatique et leur race, donnent au vin de la délicatesse et de l'esprit. Enfin, les cabernets sauvignons sont parfumés et savoureux. Ils apportent la troisième dimension indispensable pour parfaire l'assemblage.

Vieux Château Certan 2022 à la robe grenat profond, aux subtiles arômes floraux et au remarquable velouté, laisse apparaître toutes les caractéristiques d'un grand millésime de garde.

-
- | | |
|-----------------------------------|--|
| - Sélection des grappes : | du 2 au 9 août 2022. |
| - Vendanges : | du 6 au 21 septembre 2022. |
| - Transformations malolactiques : | du 12 au 28 octobre 2022. |
| - Rendement : | 35 hectolitres/hectare. |
| - Assemblage : | 75% merlot ; 20% cabernet franc ; 5% cabernet sauvignon. |
| - pH : | 3,78 |
| - Degré alcoolique : | 14,4 %/vol |

Vieux Château Certan

2022

A Great Wine

The last days of winter, mild and with little rain, favoured an early budding, which began in late March. Once the danger of spring frosts had passed in early April, an excellent flowering followed, and with the vines in a perfect state of health an abundant crop was in prospect.

Summer arrived very early. The season included a series of hot, dry spells that lasted till mid-August. A short period of rain then helped the vines to rehydrate sufficiently to hold on till the harvest. The vines withstood the 2022 summer weather remarkably well; throughout the season they displayed lovely green foliage and, as the harvest neared, tiny black, thick-skinned grapes. By early September, optimal ripeness of the fruit had been reached, and the grapes were picked, plot by plot, over a period of around two weeks.

The old vines of Vieux Château Certan produced wines which are incredibly deep-coloured, suave, concentrated and balanced. On tasting, the Merlot is delicious, ripe and silky and gives roundness to the wine. The Cabernet Franc, through its minerality, length of flavour and pedigree, contributes delicacy and spirit. Finally, the Cabernet Sauvignon, which is perfumed and flavoursome, brings the wine a third dimension, which is essential for the perfecting of the blend.

Vieux Château Certan 2022, with its deep garnet hue, subtle floral aromas and a remarkable velvety texture, displays all the hallmarks of a great long-ageing wine.

-
- | | |
|--------------------------------|---|
| - Bunch selection: | from 2nd to 9th August 2022. |
| - Harvest: | from 6th to 21st September 2022. |
| - Malo-lactic transformations: | from 12th to 28th October 2022. |
| - Yield: | 35 hectolitres per hectare. |
| - Blend: | 75% Merlot, 20% Cabernet Franc and 5% Cabernet Sauvignon. |
| - pH: | 3.78 |
| - Alcoholic degree: | 14.4 %/vol |