

MMZ
2022





PRIEURÉ LA MARZELLE 2022

Saint-Emilion Grand Cru

2022, un millésime chaud, sec et grand, qui vient conforter l'évolution climatique.

Le millésime commence pourtant dans la norme, avec un débourrement proche de la date moyenne et après un hiver parmi les plus froids des 10 derniers.

Le gel de printemps, heureusement plus précoce que l'année précédente s'invite dans les premiers jours d'avril, permettant d'en limiter l'impact sur la suite du millésime.

C'est à partir du mois de mai que la tendance solaire et sèche du millésime se met en place avec des températures qui ne cesseront d'être supérieures à la normale jusqu'en septembre.

Les pluies salutaires du mois de juin permettront à la vigne de traverser cet été de feu et d'amener à maturité des raisins d'une rare richesse.

Notre culture de la vigne en Biodynamie, par l'application de tisanes et préparation, permet à la vigne de passer de façon remarquable cette période particulière.

Le déficit hydrique conjugué aux températures élevées, a permis de générer une richesse tannique des pellicules très importante et une maturité des raisins d'une rare richesse. Ces tanins en quantité ont bénéficié des contraintes hydriques marquées en cours de maturation pour s'affiner rapidement et les pépins ont mûri très précocement.

Les vendanges, plus précoces que d'habitude, commencent le 14 septembre pour terminer le 04 octobre. Les vinifications, douces et respectueuses, en cuves tronconiques, permettent d'obtenir des vins puissants mais caractérisés par un souci d'équilibre et d'élégance exprimant l'aromatique du fruit soutenu par la tension nécessaire.

Le vin est élevé en barriques neuves de chêne français de 500 litres.

Propriétaire:	Famille Sioen	Situation:	Haute Terrasse de Saint-Emilion formée par l'ancien lit de l'Isle
Surface:	14.95 ha d'un seul tenant	Terroir:	Sables anciens, Graves profondes et Argiles Bleues
Cépages:	80% Merlot 15% Cabernet franc 5% Cabernet sauvignon	Taille:	Bordelaise (2 astes franches)
Densité:	5 700 à 7 150 pieds/ha	Date de vendanges:	14 septembre au 04 octobre
Age moyen:	33 ans	Mise en bouteille:	08 mars 2024
Production:	10.500 bouteilles	Alcool:	14%

