

COMMENTAIRE DE DEGUSTATION

Château Gazin 2022

Production : 67 000 bt

Assemblage : 93 % Merlot
3.5 % Cabernet franc
3.5 % Cabernet sauvignon

Dates de vendanges :

Merlots : 2 au 13 septembre.

Cabernet franc et Cabernet sauvignon : 19 septembre

Analyses:

Alc : 14.3 %

AT : 3.14

pH : 3.77

Elevage:

En barriques pendant 14 à 16 mois selon le millésime.

Barriques neuves : 45 %

Barriques de 1 vin : 55 %

Synthèse de l'année 2022 :

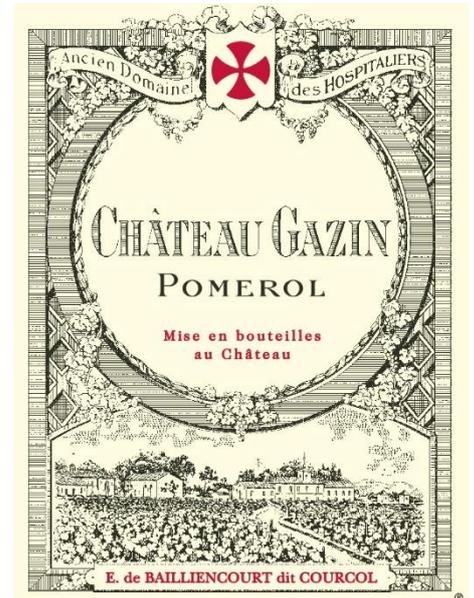
Débourrement moyennement précoce.

Des gelées les 3, 4 et 5 avril avec des températures qui sont descendues jusqu'à -3.7 °C dans les parcelles en bas de Gazin et -1.8 °C sur le plateau. La lutte a été éprouvante car les gelées ont commencé dès 1h du matin le 3 avril et nous avons enchaîné 3 nuits sans dormir plus de 4h. Seules 3 parcelles de merlots ont subi des dégâts légers mais nous avons perdu 50% de la récolte sur notre unique parcelle de Cabernet franc.

Les températures douces de fin avril et chaude du mois de mai ont provoqué une floraison précoce. La mi floraison est atteinte le 16 mai, ce qui est comparable aux millésimes 2020 et 2011.

Les faits marquant du millésime sont :

- les températures élevées (à très élevées) du mois de février jusqu'au vendanges en septembre. Seul le mois d'avril fût normal...
- Le manques d'eau : fin mars, nous étions déjà à -30% de précipitations par rapport à un hiver moyen. Ce retard n'a jamais été rattrapé et seul le mois de juin fût normal avec 87 mm de pluie.
Du 30 juin au 14 août, il n'y eu qu'un orage de 16 mm. Heureusement, les pluies de la fin août ont permis d'éviter les blocages de maturité.



La mi-véraison fût atteinte le 23 juillet et a confirmé la grande précocité du millésime.

Les vendanges ont commencé le 2 septembre par les jeunes Merlot pour se terminer le 19 septembre par les Cabernet.

Le manque d'eau a eu pour conséquence une perte de 30% du volume de récolte, par la très petite taille des baies.

La grande surprise du millésime est que malgré ses caractéristiques météorologiques, les vins présentent une belle acidité, un taux d'alcool raisonnable et une belle palette aromatique de fruits rouges et noirs.

Les tanins sont bien mûrs et nous avons fait une extrême attention aux extractions lors des vinifications pour obtenir des vins équilibrés.

Dégustation :

Le millésime 2022 présente une jolie couleur grenat foncé.

Le nez débute sur des notes de fruits rouges, se poursuit sur des arômes de mûre et de pivoine où viennent se mêler par petites touches les notes de brioche, vanille, tabac blond apportés par l'élevage en barrique.

La bouche est ronde, soutenue par des tannins déjà soyeux et une jolie fraîcheur.

Le vin est moyennement charnu, très long en bouche emporté par cette fraîcheur qui lui donne bel équilibre.

Le Gazin 2022 est dans la lignée de notre 2019, se montrant déjà presque prêt à boire mais dans lequel on reconnaît un beau potentiel de garde.