



CHÂTEAU
Phélan Ségur

MILLESIME 2022

- Monumental -

Vendanges : du 14 septembre au 26 septembre

Conditions climatiques :

L'hiver 2021-2022 est sec à Saint-Estèphe (545mm de pluie sur l'année culturale contre 850mm en moyenne). Le débourrement est précoce. **La Gironde nous protège "in extremis" du gel d'avril.**

En juin, nous connaissons les premiers pics de chaleur. La floraison est belle, jusqu'ici tout va bien. Le soir du 20 juin, le nord du vignoble est frappé par un **violent orage de grêle**. Sur ces parcelles nous perdons 50% de notre récolte. La plante est sujette à un fort stress physiologique, son développement s'arrête. Nous l'aidons à reprendre de la vigueur grâce à des biostimulants et oligo-éléments.

L'été est chaud et sec avec des pics de chaleur à 41° C ! Nos vigneronns "grattent" les sols et tondent l'herbe afin de réduire la concurrence hydrique. Nous limitons l'effeuillage pour protéger les baies de l'échaudage et rognons la vigne pour réduire l'évapotranspiration. L'argile de nos sols stéphanois aide la vigne à passer cet épisode de sécheresse. Même si les jeunes vignes souffrent, la capacité de résistance de notre vignoble nous étonne, voire nous émerveille.

Sur quelques parcelles identifiées, nous continuons à remplacer le rognage par le **tressage**. Les vins issus de ces vignes tressées présentent plus de fraîcheur, d'équilibre et moins de sensation de "chaleur".

En septembre, le vignoble est sain, aucune trace de maladie, et les baies sont minuscules. La récolte des Merlot débute le 14 septembre. Elle est suivie de celle des Cabernet Franc et Petit Verdot puis des Cabernet Sauvignon. Quel que soit le cépage, toutes nos parcelles arrivent à maturité simultanément ; neuf jours consécutifs suffisent à rentrer tous les raisins. Les rendements sont bas, encore plus que prévu.

Assemblage : 56% Merlot, 40% Cabernet Sauvignon, 2% Petit Verdot, 2% Cabernet Franc

Analyses : Degré : 14,2% vol. - pH : 3,8 - IPT : 96

Commentaire de dégustation :

Le millésime 2022 entre dans le cercle très fermé des millésimes extra-ordinaires dans tous les sens du terme.

La profondeur d'une robe presque noire, ses reflets violacés envoutants nous plongent instantanément dans l'ambiance du millésime.

Le nez surprend par un mariage inattendu de fruits noirs juteux, d'épices et de subtiles notes florales. La concentration et la complexité aromatique (cerise noire, rose, cèdre...) s'affichent presque avec arrogance.

En bouche, l'attaque est renversante : elle est charnue, goûteuse et moelleuse. C'est une invitation chaleureuse à découvrir la puissance, la densité et la richesse du millésime. Le vin a du caractère, une vague de tanins soyeux et affirmés se forme en milieu de bouche et enrobe confortablement la structure impressionnante du vin.

La finale est persistante, équilibrée et finit sur des notes mentholées synonymes de fraîcheur. Les fondations d'un immense vin de garde sont posées. **Le Château Phélan Ségur 2022 est monumental.**

Château Phélan Ségur :

Propriétaire : Philippe Van de Vyvere

Directrice Générale : Véronique Dausse

Chef de Culture : Stéphane Rougé

Maître de Chai : Fabrice Bacquey

Cœnologues conseil : Michel Rolland, Julien Viaud

Vignoble : 70 hectares

Age moyen des vignes : 35 ans

Densité de plantation : 10 000 pieds/hectare

Encépagement : 58% Cabernet Sauvignon, 39% Merlot, 1.5% Petit Verdot, 1.5% Cabernet Franc

