

## MILLÉSIME 2022 :

**Une récolte, on peut se l'avouer, « un peu bénie des dieux » !**

*« Après un millésime 2021 exigeant et éprouvant, le millésime 2022, après d'innombrables frayeurs, sera à n'en pas douter à la hauteur de nos attentes. »*

### **La campagne viticole**

La bonne pluviométrie enregistrée en juin a permis à la vigne de ne pas trop souffrir du stress hydrique qui a généralement marqué l'année en France. Suite à une période sèche, des pluies plus légères en août et en début de vendanges sont venues compléter l'apport d'eau, ce qui a été bénéfique à la maturité du raisin, et a permis d'arriver à une bonne quantité de récolte, malgré quelques incursions de la grêle....

### **Les vendanges**

Les vendanges ont démarré assez précocement cette année et ont été placés sous le signe d'une météo changeante, alternant des phases de pluies et de soleil. Cependant la fraîcheur ambiante a permis de préserver les qualités organoleptiques du raisin, ce qui développera des arômes plaisants à terme.

### **Les premières impressions du millésime**

Bons équilibres.

Les qualités de vins de ce millésime 2022 s'annoncent donc au rendez-vous.

Les fermentations alcooliques se sont déroulées sans accroc.

Les acidités sont moins soutenues que le millésime 2021 ce qui permet d'obtenir des vins plus en rondeur mais de conserver un bon niveau de fraîcheur malgré tout.

Les degrés se maintiennent quant à eux dans une tranche de 12,5 à 13 % vol, ce qui donne des vins de qualités supérieures avec un potentiel de garde plus important.

**Les vins blancs** offrent des nez sur des notes florales et de fruits à chair blanche, complétées par une belle déclinaison d'agrumes. S'y mêlent des sensations de rondeur et de fraîcheur. Les bouches sont pleines et croquantes. Elles allient matière et élégance.

Selon le terroir et la date de vendange, leur équilibre en bouche se caractérise par une tendre fraîcheur avec des acidités plus ou moins appuyées, mais avec de belles tensions.

**Les vins rosés** : Contrairement à ces 2 dernières années, la production de pinot noir étant au rendez-vous pour 2022, nous allons pouvoir rééditer notre Sancerre rosé « Les Pierris » !

Vous y retrouverez un vin facile à boire, sur la fraîcheur et le fruit. A boire dans sa jeunesse.

**Les rouges** : Les nez sont complexes mêlant des notes de fruits rouges frais, fruits cuits et épices. Les cuvaisons et extractions bien ajustées aux caractéristiques du millésime, offrent des bouches structurées, s'appuyant sur des tanins enrobés. Sans nul doute 2022 nous offre de grands rouges, puissants, équilibrés avec de beaux potentiels de garde.

**2022 s'inscrit dans la lignée des grands millésimes**