

CHÂTEAU MAZEYRES 2022

Conditions météorologiques du millésime

Le millésime 2022, Millésime de tous les extrêmes.
L'hiver a été froid en janvier mais février et mars ont été particulièrement doux donnant lieu à un débourrement précoce. Le gel fin mars début avril avec de nombreux jours de lutte occasionnera, ça et là, quelques dégâts. Le millésime sera exceptionnellement chaud et sec dès le mois de mai. La mi-floraison, rapide et homogène, est observée autour du 20 mai. La première vague de chaleur est particulièrement précoce, à la mi-juin, au moment où les raisins grossissent, entraînant une faible taille des baies. Deux autres périodes de chaleur intense suivront dans la deuxième moitié de juillet, puis début août. Durant l'été, une période de forte sécheresse s'installe, retardant la véraison sur certaines parcelles. Le 1er septembre, la récolte très précoce (battant presque le record de 2011 du 31 août) débute sous le soleil. Les nuits fraîches permettent de conserver le caractère fruité des raisins. La petite taille des baies et la richesse tannique des peaux sont des marqueurs du millésime. Nous avons été très attentifs à conserver un équilibre entre la richesse et la qualité des tanins et la fraîcheur qui est désormais le marqueur des vins du Château Mazeyres.
Si la qualité est au rendez-vous avec des degrés raisonnables, une très belle acidité et des tannins présents mais suaves, le manque d'eau ne nous a pas permis d'avoir le volume de récolte promis après la floraison. 2022 restera dans les mémoires comme celui de tous les excès et les vins du Château Mazeyres n'en auront que davantage de prix à nos yeux.

Superficie de récolte	25,50 hectares
Terroir de récolte	graves argileuses et sables argileux
Cépages de récolte	79% merlot – 18% cabernet franc – 4 % petit verdot
Dates de vendanges	1 septembre au 19 septembre
Mode de culture	Vin bio et biodynamique - Certifié par FR-BIO-01 Agriculture France - Contrôlé Biodyvin par Ecocert France SA
Élevage	27 % en barriques neuves, 3% en barriques d'un vin, 20% en cuves et œufs béton de 7 hl, 30 % en foudres, 20 % en amphores
Rendement	18 hectolitres / ha
Production	38 700 bouteilles

SC Château Mazeyres

56, avenue Georges Pompidou
33500 Libourne
Tél. : +33 (0) 5 57 51 00 48
info@mazeyres.com
https://chateaumazeyres.net