

Duo

DE CONSEILLANTE

2022



Superficie : 11,8 hectares
Propriétaire : SC des Héritiers Nicolas
Gérants : Dr Bertrand Nicolas & Jean-Valmy Nicolas
Directeur : Marielle Cazaux



Composition du sol : 60% d'argile grise & 40% de graves sableuses
Encépagement : 80% merlot & 20% cabernet franc
Âge moyen des vignes : 35 ans



Vendanges : Merlot du 05/09 au 07/09, 09/09 et 13/09 - Cabernet Franc 13/10 et 20/10
(manuelles en cagettes)
Vinification : Macération pré fermentaire à froid de 5 jours, cuvaison de 4 semaines



Cuvier : 22 cuves béton revêtues époxy, entièrement thermorégulées
Elevage : 50% en barriques neuves de chêne français - 50% en barriques d'un vin
Durée : 14 mois



Le millésime 2022 a été influencé par les conditions météorologiques extrêmes, du froid au chaud, des intempéries à la sécheresse, mettant à rude épreuve la vigne et les vigneron. Bien que l'hiver ait été sec et qu'une vague de froid se soit abattue au début du mois d'avril, les températures douces et les faibles précipitations fin avril ont favorisé une croissance maîtrisée de la vigne, économisant ses réserves. La floraison précoce (17 mai) et vigoureuse en mai a nécessité des mesures de prévention, notamment un paillage pour contrôler l'évaporation des sols. Fin mai les températures ont considérablement augmenté, la nouaison s'est terminée début juin offrant des fleurs d'une qualité exceptionnelle. Les chaleurs importantes ont poussé l'équipe de La Conseillante à protéger la vigne en appliquant de l'argile comme « protection solaire ». Les conditions estivales ont été chaudes et sèches, entraînant une véraison précoce (4 juillet). Les vendanges, débutées le 5 septembre, ont été soigneusement menées pour préserver la fraîcheur des fruits. La vinification s'est déroulée en douceur, grâce à la qualité remarquable des raisins et au travail méticuleux de l'équipe de La Conseillante. Malgré les défis rencontrés tout au long de l'année, ce millésime 2022 a abouti à un équilibre exceptionnel, illustrant la résilience de la vigne, des terroirs et des vigneron face aux défis climatiques.



Duo de Conseillante 2022, comme tous les millésimes solaires, est un vin d'une grande complexité et très aromatique. Au nez, les arômes de fruits rouges se mêlent à des notes de compoté de fraise ou de pépins de framboise. On distingue des notes de violette, typique du terroir de Pomerol. La bouche est soyeuse, crémeuse et fraîche offrant un vin séduisant et d'une belle buvabilité. A boire entre 2025 et 2035.



2022 en chiffres :

Assemblage :

80% Merlot & 20% Cabernet Franc

Rendement : 33 hl/ha

Alcool : 14°

Acidité totale : 3,3 g/L

pH : 3,7