

CHATEAU  
LA CONSEILLANTE  
2022



Superficie: 11,8 hectares  
Propriétaire: Famille 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 caquettes)  
Vinification: Macération pré fermentaire à froid de 5 jours, cuvaison de 27 jours, 7% de la production en vinification intégrale.



Cuvier: 22 cuves béton revêtues epoxy, entièrement thermorégulées  
Elevage: 70% en barriques neuves de chêne français - 27% en barriques d'un vin - 3% en amphores  
Durée: 16 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.



Un vin extrêmement aromatique, crémeux et concentré. 2022 est un millésime brillant, plein d'éclat et d'élégance dans sa trame tannique. L'équilibre entre la fraîcheur et la richesse des fruits offre une finale longue et harmonieuse. La combinaison d'un degré d'alcool, autour de 14°, et le bon niveau d'acidité confère un excellent potentiel de garde à ce millésime solaire et complexe.



2022 en chiffres:

Assemblage:

87% merlot & 13% cabernet franc

Rendement: 33 hl/ha

Alcool: 14°

Acidité totale: 3,3 g/L

pH: 3,65