

# CHATEAU LA CONSEILLANTE 2023



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 07/09, 11/09, 13/09, 18/09 et 20/09 - Cabernet Franc 02/10 (manuelles en cagettes)  
Vinification: Macération pré fermentaire à froid de 5 jours, cuvaision 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 2023 a été riche en surprises et en émotions, du débourrement aux derniers coups de sécateurs, la patience a été le maître mot de cette année. Malgré les températures légèrement supérieures à la normale, et les précipitations habituelles d'octobre à mars, le cycle de la vigne a été marqué par une croissance spectaculaire. Les conditions chaudes et humides de la fin du printemps ont favorisé le développement du mildiou, qui a été contenu grâce à une surveillance et une protection accrues du vignoble. La floraison a été précoce (22 mai), homogène et explosive, annonçant une récolte généreuse. L'état des vignes est remarquable et la qualité des grappes exceptionnelle, chaque stade phénologique se clôture en semaine avec succès. L'été s'est caractérisé par des températures chaudes et des épisodes pluvieux, favorisant le développement des raisins. La véraison a démarré dès mi-juillet, suivant un cycle rapide. En septembre, les températures chaudes ont accéléré les maturités, annonçant des vendanges précoces. La patience a été nécessaire pour observer, goûter et analyser les raisins, ajustant ainsi les dates de récolte pour une maturité optimale. Les vendanges ont débuté le 7 septembre pour les jeunes Merlots et se sont étalées sur trois semaines et demie, avec une attention particulière accordée à chaque parcelle. Les vinifications ont, elles aussi, été progressives, nécessitant jusqu'à 35 jours de cuvaision pour obtenir la texture crémeuse et l'harmonie caractéristiques de La Conseillante. Les résultats de cette campagne sont exceptionnels, laissant entrevoir un millésime prometteur pour le Château La Conseillante.



Millésime inclassable, 2023 est un vin d'une belle concentration et une maturité fraîche, mariant gourmandise et délicatesse avec une texture moelleuse et une matière au caractère juteux. C'est un millésime qui incarne l'équilibre et l'harmonie, avec un éclat aromatique, sur les fruits noirs toniques, revêtant une élégance indéniable. Il s'inscrit aux côtés de grands millésimes récents de Bordeaux comme 2019, 2020 et 2022.



## 2023 en chiffres:

Assemblage:

88% Merlot & 12% Cabernet Franc

Rendement: 43 hl/ha

Alcool: 14°

Acidité totale: 3,24 g/L

pH: 3,68

Château La Conseillante  
Héritiers Louis Nicolas  
Pomerol