

« Caisse Variation 2022 »



Pour la mise en marché du millésime 2022 les Domaines François-Xavier BORIE renouvellent le conditionnement multiformat **qui s'ajoute à ceux déjà existants** pour notre **Château Grand-Puy-Lacoste** et **Lacoste-Borie**.

La « Caisse Variation 2022 » équivaut au volume de 12 bouteilles (9 litres) disposé dans une caisse bois comprenant : **1 Double-Magnum, 2 Magnums et 4 Bouteilles**.

Comme en musique, la variation consiste à apporter des modifications à un « thème » que ce soit sur le mélodique, le rythmique et l'harmonique. Nous avons ainsi choisi de rassembler dans une même caisse la variation des tailles de flacons permettant de découvrir l'évolution du vin dans le temps à travers ces trois formats.

L'amateur aura le choix au gré de ses envies, de découvrir la « variation » adéquate ! Elle est alors idéale pour le dégustateur.

Grâce à cette « caisse variation » dès l'achat Primeurs les amateurs n'auront plus à faire le choix entre bouteilles, magnums ou double-magnum !

Emeline, François-Xavier et Pierre-Antoine BORIE



MILLESIME 2022

Château Grand-Puy-Lacoste

79% Cabernet Sauvignon - 21% Merlot

Dates de vendanges:

Du 7 Septembre au 23 Septembre 2022

Elevage :

En barriques de chêne français (grain fin) dont 75 % de neuves

Date Assemblage:

Décembre 2021

Lacoste-Borie

56% Cabernet Sauvignon – 35% Merlot – 9% Cabernet Franc

Ce 2022 est un millésime riche en très bonnes surprises !!

Tout a commencé par un hiver plutôt doux. La pluviométrie hivernale de cette année a été raisonnable mais suffisante pour permettre au sol de constituer ses réserves. Grâce à cela, le débourrement a commencé vers le 28 mars pour les merlots et vers le 30 pour les cabernets sauvignons. A ce stade, les vignes ont un bon développement sans avance ni retard sur leur cycle. Les fleurs sont apparues autour du 18 mai. Cette floraison s'est déroulée dans un temps record grâce à des conditions climatiques extrêmement favorables : beau temps, soleil, chaleur (la température est montée jusqu'à plus de 30°C !) et une légère brise. Cette fleur homogène permet de confirmer le bon départ végétatif de ce millésime.

C'est un printemps qui est caractérisé par une alternance de canicule avec des températures frôlant les 40°C et des pluies faibles mais suffisantes qui permettent à la plante de se préparer à l'été qu'elle va vivre. Cette alternance va se poursuivre pendant tout le cycle végétatif et jusqu'aux vendanges. Cela a créé les conditions favorables pour la vigne pour ne jamais bloquer sa maturité et lui permettre d'obtenir un fruit parfaitement mûr.

Les premières baies verrées sont observées dès le 13 juillet. Celle-ci se fait au cours de journées très chaudes et de nuits fraîches. Ce différentiel de température important entre la journée et la nuit a permis aux raisins de mûrir doucement en conservant une belle fraîcheur aromatique et d'atteindre une importante richesse tannique.

La fin du mois d'août transforme le vigneron en spectateur attentif attendant sereinement le bon moment et la parfaite maturité pour commencer les vendanges. Les premiers coups de sécateur sont donnés le 7 septembre dans les merlots. Ce sont les vendanges historiquement les plus précoces !

Le temps est au beau fixe, rien ne presse ! La récolte est très saine, les raisins sont très concentrés, aromatiques, aux tanins bien mûrs. Les vendanges se déroulent tranquillement, interrompues le temps d'un week-end (10 & 11 septembre) pour cause de Marathon des Châteaux du Médoc, et s'achèvent le 23 septembre par les derniers cabernets sauvignons.

La Famille François-Xavier BORIE est propriétaire et dirige depuis 1978.

Surface totale de l'exploitation : 90 hectares autour du château

Vignoble en production : 62 hectares d'un seul tenant autour du Château

sur le même cadastre que lors du classement de 1855

Age moyen du vignoble : 38 ans

Exploitation certifiée Haute Valeur Environnementale.





CBO12 (9L)