

CHÂTEAU LE COTEAU

MARGAUX

2022



Depuis qu'il reprend la propriété familiale en 1993, Eric Leglise a le souci d'une pratique saine de la viticulture. Les vignes n'ont jamais été désherbées. Il va progressivement mettre en place des méthodes agroécologiques originales en accord avec ses principes (confusion sexuelle, couvert végétal indigène, utilisation de compost, broyage des sarments, préservation des écosystèmes à proximité des vignes, fauche tardive, etc...). Le travail du sol est superficiel, avec l'objectif de la préservation du vivant tout en ayant un impact carbone le plus bas possible. Aujourd'hui, le vignoble se couvre de fleurs au printemps fournissant pollen et nectar aux différents pollinisateurs, abeilles et bourdons, qui peuplent ce biotope original. Près de 200 espèces différentes ont été recensées au Château le Coteau. Ici, on s'attache à laisser s'exprimer le plus pur caractère du terroir. Un élevage maîtrisé en barriques apporte complexité et profondeur. A majorité de cabernet sauvignon les vins sont fins et élégants.

LE MILLÉSIME

Des conditions climatiques extrêmes peuvent donner naissance à de grands millésimes ; 2022 en fait assurément partie. C'est un soleil de plomb et de feu qui nous aura accompagné durant tout l'été jusqu'aux vendanges, mettant nos nerfs à rude épreuve. Les décisions pour aider la vigne à supporter cette canicule furent faciles à prendre : ne rien faire, ne pas toucher au sol, ne pas toucher aux feuilles et aux grappes, laisser la plante entrer en résistance. Et le résultat va bien au-delà de nos espérances. Rarement aurons-nous ramassé un raisin aussi concentré, aussi riche mais aussi, divine surprise, avec une belle acidité équilibrant la richesse en sucres. Au chai, les vinifications furent guidées par la douceur et la délicatesse, de l'infusion plutôt que de l'extraction. Aujourd'hui, les vins entonnés se montrent éclatants, d'une richesse incroyable. Et on ne peut s'empêcher de penser à un autre millésime de feu et de braise, le mythique 1949 !

Vendanges: Manuelles du 12 09 2022 au 28 09 2022

Assemblage: : 60 % cabernet sauvignon , 25 % Merlot, 15% cabernet franc.

Degré: 14 % vol

Production: 26000 BLLES

œnologues: Eric Boissenot, Marco Balsimelli

LE VIGNOBLE

Superficie	12,5 HA
Sols	GRAVES DU GUNZ
Densité	8500 PIEDS/HA
Âge moyen	40 ANS

ENCEPAGEMENT

Cabernet sauvignon	65 %
Merlot	25 %
Cabernet franc	8 %
Petit verdot	2 %

LE CHAI

VINIFICATION
PARCELLAIRE
PETITES CUVES INOX
THERMOREGULEES

ELEVAGE
BARRIQUES (40% NEUVES)
CHENE Français
12 A 15 MOIS

VENDANGES MANUELLES

COMMENTAIRES ET NOTES

Beck 93, Del Monego 92, Vert de Vin 92, Galloni 91, Dunnuck 91/93, Suckling 90/91, Jancis robinson 16, Leve 91

