



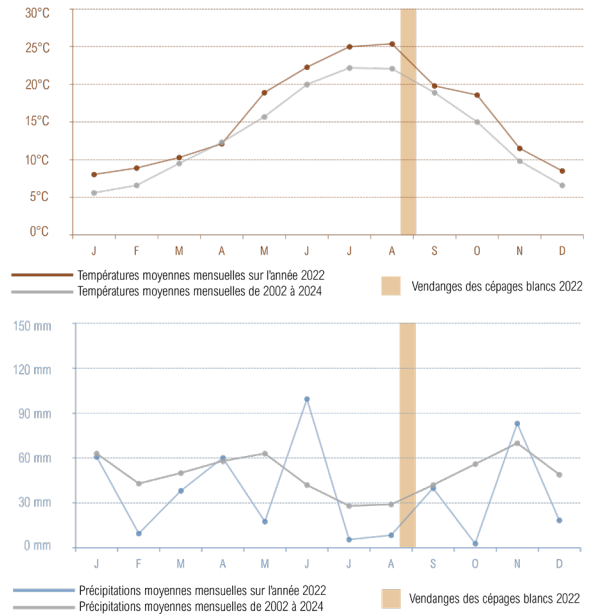
DOMAINE DE BARONARQUES

VIGNOBLE
BARON PHILIPPE DE ROTHSCHILD

MILLESIME 2022

CLIMATOLOGIE

Un hiver 2021-2022 doux et peu pluvieux occasionne un démarrage précoce du débourrement pour le Chardonnay (21 mars), et plus tardif pour les cépages rouges (mi-avril) en raison de la vague de froid qui touche la région début avril. Les épisodes de gel qui l'accompagnent impactent de façon limitée les volumes de récoltes en blanc, grâce aux mesures prophylactiques mises en place. La floraison se déroule sans encombre et de façon très rapide, en 10 jours pour l'ensemble du domaine. Le mois de juin chaud et humide avec un pic à 39 °C, accélère la croissance de la vigne. 2022 s'établit alors comme le millésime le plus précoce de la propriété. Le rythme soutenu de développement se maintient au fil des semaines eu égard aux conditions climatiques marquées par des périodes de fortes chaleurs en juillet et août et un déficit de pluviométrie. A la faveur de ce contexte, les vendanges débutent dès le 22 août pour le Chardonnay et se terminent le 2 septembre, pour les blancs. Pour les rouges, les premiers raisins sont récoltés le 9 septembre, et le 27, l'ensemble des parcelles est vendangé. Malgré un risque élevé de développement des maladies cryptogamiques, le travail au vignoble et la présence du vent du Nord-Ouest après les précipitations importantes du mois de juin permettent de maintenir un état sanitaire parfait jusqu'à l'atteinte de la maturité optimale des raisins.



VIGNOBLE

Surface en production 11 ha
Age moyen 17 ans
Type de sols Argilo-calcaire

ELEVAGE

Barriques neuves 25 %
Durée d'élevage 8 mois

CYCLE VEGETATIF

DEBOURREMENT

Le 21 mars

FLORAISON

Le 17 mai

VERAISON

Le 15 juillet

VENDANGES

Du 22 août au 2 septembre

ASSEMBLAGE

Chardonnay 97 %
Chenin 3 %

DONNEES TECHNIQUES

Titre Alcoométrique Volumique 14,2 %
pH 3,34

NOTES DE DEGUSTATION

D'une teinte jaune pâle aux reflets verts, Domaine de Baronarques Grand Vin Blanc 2022 révèle des senteurs de fleur d'acacia, des nuances de fougère et d'infusion associées à une subtile minéralité, ainsi que des notes de fruits blancs, réhaussées de touches d'épices et de poivre blanc. Ample et souple à l'attaque, le vin dévoile une texture savoureuse, d'une belle consistante avec des saveurs subtilement beurrées, de pain grillé et de clou de girofle, ajoutant de la complexité et conférant un bel équilibre à l'ensemble. Les arômes de fruits blancs soulignés par des notes épicées, accompagnent délicatement la fin de bouche toute en finesse, élégante et d'une longue persistance.