

# 2022 SERA UN MILLÉSIME AUSSI IMPORTANT QUE 1982.

*1982 marque un tournant dans l'histoire de Bordeaux. Ce millésime fantastique a été un point de départ pour Bordeaux pour aller vers plus de maturité, plus de générosité et nous apporter ces belles sensations de Merlots et Cabernets.*

*2022 sera un autre tournant. Atteindre la maturité n'est plus le principal défi en raison des conditions météorologiques plus chaudes. C'est désormais l'inverse : comment garder la fraîcheur dans ces conditions plus chaudes ? 2022 semble être le début de la réponse.*

## 2022

a vu les vignerons gérer le millésime le plus chaud de tous les temps avec l'expérience de 2003, 2009,

2015, 2018, 2020. Et l'expérience a sans aucun doute aidé à garder la fraîcheur de ce millésime.

À l'aveugle, nous ne parierions jamais que c'est l'année la plus chaude. Les équilibres entre maturité et fraîcheur sont parfois spectaculaires.

4 explications principales ont été données :

1. Dans les vignes, les techniques ont maintenant évolué pour résister aux journées les plus chaudes (exemple Pontet Canet, pulvérisation d'une poudre biodynamique désormais efficace contre les coups de soleil sur les vignes)
2. Les horaires de récolte sont anticipés un peu différemment. Cheval Blanc vendangé deux jours plus tôt que ce que les analyses auraient recommandé. Les normes de maturité changent.
3. La vinification change beaucoup aussi pour apporter de la fraîcheur. Les Carmes Haut Brion ont commencé il y a des années une macération en grappes entières, et cela s'est propagé lentement. Cette année, Guillaume Poutier des Carmes nous a informés que cela avait un impact de 1,5 degrés sur ses vins.
4. Enfin et le plus intéressant pour la magie des vins : tout ne s'explique pas dans ce qui a donné naissance à ce magnifique millésime.  
La vigne s'est-elle adaptée au changement climatique, la vigne a-t-elle réagi après le 2021 plus frais ? Ne réfléchissons pas trop et profitons simplement de la beauté !

### 2022 : TARIFS

Préparez-vous à des hausses de prix entre 10 et 25 % par rapport à 2021. Cette hausse peut sembler spectaculaire. Selon nous, une telle hausse est parfois acceptable tant la comparaison est pertinente avec de grands millésimes comme 2010 et 2016.

### 2022 : QU'ACHETER ?

Dans tous les cas, achetez 2022 car il est spectaculaire. On parle d'un très grand millésime.

Voici nos tips...

#### Rive droite :

Si le budget le permet, Cheval Blanc se montre vraiment spectaculaire. C'est notre vin préféré de tous ceux que nous avons eu la chance de goûter. Avec Ausone, ce serait notre short list des grands de la rive droite. La dégustation de Tertre Roteboeuf était également très exceptionnelle avec une belle maturité.

Nous n'avons pas eu la chance de goûter Canon et Conseillante cette année jusqu'à présent, mais de bons amis l'ont mis sur la liste!

Parmi les prix les plus bas, La Clotte est une beauté alors que Pomerol nous ramène toujours à Némin quand on parle de bon rapport qualité prix.

#### Rive gauche :

Une caisse de Mouton s'imposera à coup sûr parmi les premiers crus. C'était le 1er cru montrant le meilleur sur la rive gauche durant les tastings. Sur Lafite, l'agenda nous a fait rater un des vins du millésime.

Bien sûr, mettez Pontet Canet, Carmes haut Brion et Ducru Beaucaillou sur la liste des



courses. Ici, on parle de beautés absolues où les évaluateurs décideront s'il s'agit de 98-99 ou de 100. En tout cas, c'est l'un des plus beaux millésimes de tous ces noms.

Les dégustations de Margaux et de Las Cases étaient également très prometteuses. La densité des tanins les laisse un peu moins briller, mais soyons sûrs qu'un peu de temps leur permettra aussi d'exprimer la glorieuse beauté du millésime.

Phélan Ségur, Armailhac et Alter Ego de Palmer rivalisent facilement avec les vins plus haut de gamme cette année. A l'aveugle, nous les aurions mis très haut dans notre classement. Ces trois cette année sont légendaires. Même s'ils sont plus chers que d'habitude, vous serez extrêmement heureux de les avoir dans quelques années.

Il y a beaucoup plus à dire et nous espérons avoir l'occasion d'en discuter très vite avec vous.

L'équipe Vintage.