



CHATEAU QUINTUS



Millésime 2022

Le Climat

L'hiver est relativement sec et dans les moyennes de saison. Le déficit hydrique se poursuit au début du printemps et le débourrement arrive fin mars sur les parcelles les plus précoces. Un épisode de gel s'installe et entraîne un arrêt de la croissance végétative, mais sans conséquences durables. La chaleur arrive dès avril et se poursuit en mai, avec une floraison précoce. Lors de la vague de chaleur qui arrive mi-juin, les opérations en vert sont réduites pour protéger le raisin. L'été est solaire et la légère pluie de la semaine du 10 août permet de rafraîchir les sols et d'homogénéiser la maturité. Les vendanges débutent le 7 septembre dans d'excellentes conditions et deviennent les plus précoces depuis la création de la propriété en 2011. Les raisins sont concentrés et présentent une aromatique superbe.

Quelques données

Date de Vendanges du 7 au 28 septembre

Assemblage Merlot : 58,5 %

Cabernet Franc : 41,5 %

Barriques neuves 38,9 %

Degré Alcoolique 15,5 %

Note de dégustation

La couleur de ce Quintus est pourpre profond. Le nez est intense, mûr sans excès, avec des fruits rouges et noirs, frais : complexe, donc, subtil. L'entrée en bouche est large, majestueuse, douce et tramée. Puis le vin avance, suave, jamais lourd, mais puissant, tapissant le palais dans les trois dimensions : largeur, épaisseur et longueur. Les cabernets francs (plus de 40 %) amènent de la fraîcheur, ainsi que de la trame et s'allient aux merlots, généreux et charnus, pour un résultat, peut-être, encore jamais obtenu à Quintus. Superbe.

