



Château Latour-Martillac

Exceptionnelles vendanges 2022



Au Château Latour-Martillac, Grand Cru Classé de Graves, les vendanges de blanc ont débuté cette année le 18 août.

Le millésime de blanc 2022 achève ainsi son cycle végétatif avec 15 jours d'avance en comparaison à une année classique. Cet événement, en tout point historique, nous rappelle 2003, un autre millésime extrêmement précoce où nous avons débuté les vendanges de blanc le 18 août également.

Le millésime 2022 avait pourtant débuté lentement avec un débourrement tardif, en retard de quelques semaines sur les dates moyennes relevées par la direction technique du château. Mais les conditions climatiques très favorables du printemps ont rapidement comblé ce retard, jusqu'à une floraison pleine d'espoir. D'autant plus que cette année, nous avons échappé au gel printanier, au mildiou ainsi qu'aux épisodes de grêle lors des gros orages de juin.



Puis l'été calendaire est arrivé. Un été spectaculaire et inédit sur le plan des conditions climatiques que la France, et Bordeaux en particulier, n'avait encore jamais expérimenté. 2022 se révèle, dès la mi-août, comme l'association – sur une même période - de chaleurs encore plus intenses qu'en 2003 et d'une sécheresse plus marquée qu'en 1976, autre millésime historiquement précoce pour les blancs.

L'été 2022 connaît un nombre record de jours de grande chaleur (avec un total de 1217 degrés enregistrés sur la propriété contre 966 en 2021 (+26%) et une année des plus arides avec 287 mm au 10 août, soit 30% en dessous des normales.

Nos équipes attaquent cette nouvelle récolte sous des températures plus supportables. Les grappes s'annoncent petites et légères étant donné le manque d'eau. Les rendements s'annoncent donc faibles pour les blancs.

Pour les cépages rouges, si la récolte s'annonce également précoce, les pluies de la fin août ont permis de relancer la maturation des raisins et leur prise de volume.

2022 est un millésime né de l'union des extrêmes ! Chaleur hors-norme, ensoleillement radieux, aridité marquée... Mais ces conditions démontrent une fois encore l'immense capacité de nos terroirs de graves profondes sur argiles à soutenir la plante et ses fruits. 2022 constituera, sans égal, un millésime de révélation et d'adaptation aux années à venir sensibles au réchauffement climatique !

Contact presse : Ozco Bordeaux • Marie Angliviel • Tél. : 05 56 44 63 50 • m.angliviel@ozco.eu

Contact Propriété : Wilfrid Groizard • 05 57 97 71 11 • w.groizard@latourmartillac.com