2022


CHATEAU
CHATEAU
PRIEURÉ LA MARZELLE
SAINT-EMILION GRAND CRU
2022
Sioen, propriétaire

Prieuré La Marzelle 2022

Saint-Emilion Grand Cru

2022, un millésime chaud, sec et grand, qui vient conforter l'évolution climatique.

Le millésime commence pourtant dans la norme, avec un débourrement proche de la date moyenne et après un hiver parmi les plus froids des 10 derniers.
Le gel de printemps, heureusement plus précoce que l'année précédente s'invite dans les premiers jours d'avril, permettant d'en limiter l'impact sur la suite du millésime.

C'est à partir du mois de mai que la tendance solaire et sèche du millésime se met en place avec des températures qui ne cesseront d'être supérieures à la normale jusqu'en septembre.

Les pluies salutaires du mois de juin permettront à la vigne de traverser cet été de feu et d'amener à maturité des raisins d'une rare richesse.
Notre culture de la vigne en Biodynamie, par l'application de tisanes et préparation, permet à la vigne de passer de façon remarquable cette période particulière.

Le déficit hydrique conjugué aux températures élevées, a permis de générer une richesse tannique des pellicules très importante et une maturité des raisins d'une rare richesse. Ces tanins en quantité ont bénéficié des contraintes hydriques marquées en cours de maturation pour s'affiner rapidement et les pépins ont muri très précocement.

Les vendanges, plus précoces que d'habitude, commencent le 14 septembre pour terminer le 30 septembre. Les vinifications, douces et respectueuses, en cuves tronconiques, permettent d'obtenir des vins puissants mais caractérisés par un souci d'équilibre et d'élégance exprimant l'aromatique du fruit soutenu par la tension nécessaire.

Le vin est élevé en barriques neuves de chêne français de 500 litres.

Propriétaire:	Famille Sioen	**Situation:**	Haute Terrasse de Saint-Emilion formée par l'ancien lit de l'Isle
Surface:	14.95 ha d'un seul tenant	**Terroir:**	Sables anciens, Graves profondes et Argiles Bleues
Cépages:	80% Merlot 15% Cabernet franc 5% Cabernet sauvignon	**Taille:**	Bordelaise (2 astes franches)
Densité:	5 700 à 7 150 pieds/ha	**Date de vendanges:**	14 septembre au 30 septembre
Age moyen:	33 ans	**Mise en bouteille:**	08 mars 2024
Production:	10.500 bouteilles	**Alcool:**	14%

Famille SIOEN Propriétaire - S.C.E.A. Château La Marzelle 33330 Saint-Emilion France
Tél: +33 (0) 557 55 10 55 - Fax: +33 (0) 557 55 10 56 - chateau@lamarzelle.com - www.chateaulamarzelle.com