

Millésime 2022



AOP Haut-Médoc

5ème millésime Cru Bourgeois Exceptionnel
Propriété certifiée HVE3 en Juillet 2018. Agriculture raisonnée.
Propriétaire : famille Cruse. Gérante : Armelle Cruse.
Directeur Technique : Gérald Verrac.
Oenologue Conseil : Axel Marchal.

Le vignoble

24 hectares d'AOP Haut-Médoc.
Nature du sol : principalement argilo-calcaire.
Age des vignes : la parcelle la plus ancienne date de 1959, la plus jeune de 2016.

Le millésime

Marqué par une sécheresse historique et des épisodes caniculaires, il est des plus solaire. Cela a bien réussi au Taillan avec de puissants Merlots et des Cabernets riches et racés. Le vignoble s'est adapté et outre une quantité réduite, les raisins ont pu être ramassés dans un très bel état sanitaire sur l'ensemble de la propriété. 14,5%VOL.
85% merlot 15% cabernet sauvignon.

Les vendanges

Ont eu lieu du 15/09/22 au 30/09/22. 10 jours de récolte.
Rendement moyen de 29hl/ha.

Le vin

«Le millésime 2022 est paradoxal : il est excessif dans sa climatologie mais ses vins sont tout sauf excessifs, ils sont remarquables d'équilibre, moelleux sans être lourds, structurés sans être durs. Ce sont des vins brillants qui procurent déjà beaucoup de plaisir dont on perçoit déjà tout le potentiel, et c'est vrai que sur un millésime très chaud comme 2022 on aurait pu craindre le comportement des merlots mais on voit qu'ici comme ailleurs à Bordeaux, les merlots ont réussi de façon étonnante. Ils sont éclatants de fruit, d'équilibre de fraîcheur. L'échantillon primeur est très prometteur.»
Axel Marchal.



Dégustation

La robe est brillante, d'un rouge franc aux reflets violacés. Le nez présente des notes de fruits rouges intenses et un boisé élégant. L'attaque est crémeuse, le milieu de bouche, grâce au travail des presses, est continu, dense, les tanins sont enrobés et l'ensemble présente une belle fraîcheur. Harmonie, complexité et intensité.



Millésime 2022

Notes

94-95/100 Terre de Vins

“Très expressif au nez avec ses éclatants arômes de fruits rouges et noirs, de bonbon acidulé et son boisé justement dosé, ce vin l’est tout autant en bouche, avec ses notes de cerise, cassis et framboise. Après une attaque suave, la dégustation est portée par un fabuleux et constant équilibre entre gourmandise et tension, densité et délicatesse, grâce à une matière concentrée prenant appui sur une trame droite aux tanins finement ciselés. Une pointe d’amertume et de salinité vient vivifier à point.”

92-94/100 Yves Beck

“Du Taillan 2022 se révèle avec une finesse et une subtilité que j’ai rarement observées dans les vins de cette propriété ! La symbiose entre les nuances boisées liées à l’élevage ainsi que des parfums de baies noires mûres, est bien aboutie. Crémeux en attaque, le vin cumule ampleur et charme. Ses tannins offrent de la stature tandis que l’acidité confère une agréable fraîcheur. Un vin harmonieux et convaincant. Bravo aux équipes de cette propriété !”

94-95/100 Bernard Burtschy

