

Château Cissac

AOC HAUT MÉDOC
CRU BOURGEOIS SUPÉRIEUR



Millésime 2022

LE VIGNOBLE

Appellation d'Origine Contrôlée : Haut Médoc

Âge moyen des vignes : 34 ans

Assemblage : 49% cabernet sauvignon, 43% merlot, 5.5% petit verdot, 2.5% malbec

Superficie: 60 ha

Rendement : 26 hl/ha

Degré : 13.8°

Ph : 3.59

IP : 94

Entretien du sol: travail du sol et enherbement, lutte raisonnée sur l'ensemble du vignoble.

Travail de sol à l'aide de chevaux sur les jeunes plantations.

Démarche agroécologique sur l'ensemble de la propriété (haies, exploitation des jachères, abeilles, brebis...)

Les vignes du Château Cissac sont situées sur un plateau au sol composé de graves garonnaises. Il se situe à une altitude de 27.5m, équivalente aux points les plus élevés des appellations voisines, Saint Estèphe et Pauillac.

LA VINIFICATION

Fermentation : Traditionnelle en cuves bois et Inox tronconiques et thermorégulées

Élevage : de 14 à 16 mois avec 25% de bois neuf

Essai d'élevage en amphore TAVA et en cuve bois de 20hl

Production du millésime : 180 000 bouteilles

MILLÉSIME 2022 :

« 2022, l'excès des éléments... »

par Marie Vialard, Gérante

Date de vendanges : du 15 septembre au 6 octobre 2022

L'année débuta avec une fin d'hiver doux et humide suivi d'un début de printemps plutôt ensoleillé et chaud, anormalement chaud, poussant la vigne à éclore très vite. Cette précipitation des cycles végétatifs fut freinée par les gelées de Printemps du mois d'avril, auxquelles, mieux préparés, nous firent face sans dégâts. La grêle est

venue également perturber ce millésime avec des conséquences plus ou moins importantes selon nos parcelles mais entraînant tout de même une perte de rendement. Puis enfin, la canicule, la sécheresse de l'été qui s'est prolongée jusqu'en septembre. Malgré tout cela, toutes ces épreuves, tous ces challenges climatiques, la vigne a fait face et nous a impressionnés par son endurance et sa capacité à résister. Elle nous a offert un raisin de très grande qualité et un millésime d'une rare densité malgré les faibles rendements.

NOTES DE DÉGUSTATION

par Laurent Saint Pasteur, directeur technique

Les concentrations de tanins sont associés à des couleurs d'une intensité remarquable et, le Terroir de Cissac a pu préserver l'acidité suffisante pour équilibrer l'ensemble. Quelles puissance et richesse dans ce 2022 ! Les vendanges ont débuté le 15 septembre, date précoce mais pas exceptionnelle. Les Merlots sont très mûrs mais frais. Les Cabernets sauvignons ont profité de ce mois de septembre et leur maturité a permis d'enrober la structure tanique dans un gras délicat. Les Petits Verdots sont épais et racés et d'une grande puissance. Les Malbecs s'adaptent superbement au réchauffement climatique comme en 2018, ils sont riches et frais accompagnés d'épices.



@chateaucissac



Vialard Propriétaire

Château Cissac. Cissac-Médoc 33250 Pauillac France - Tél. 05 56 59 58 13

www.chateau-cissac.com