

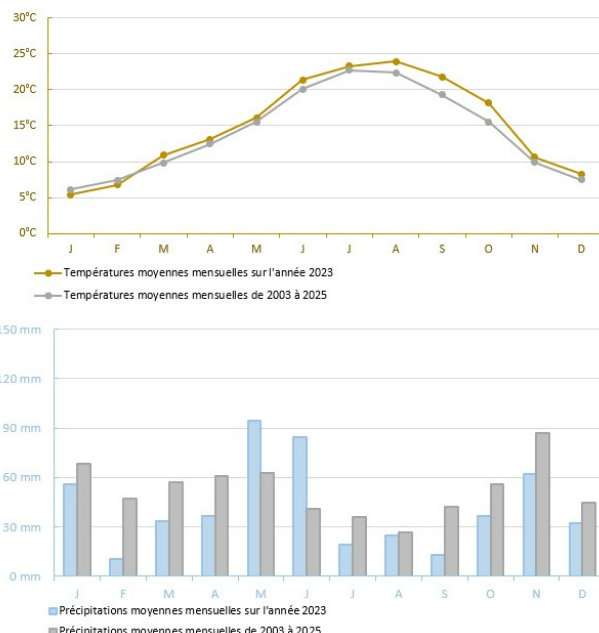


DOMAINE DE BARONARQUES

MILLÉSIME 2023

CLIMATOLOGIE

L'hiver 2022-2023 doux et peu arrosé (surtout en février) occasionne une reprise précoce du développement de la vigne notamment pour le Chardonnay dont le débourrement est observé le 20 mars, date similaire à l'année 2022. Il est légèrement plus tardif pour les rouges, du 5 au 13 avril, en raison de la vague de froid du début du mois. Elle s'accompagne de plusieurs gelées sans conséquence sur les parcelles. La floraison s'étale de la dernière semaine de mai pour le Chardonnay à la première décade de juin pour le Cabernet Sauvignon, dans une « ambiance tropicale ». Sur ces deux mois, un cumul de précipitations de 180 mm est enregistré, couplé à des températures très chaudes (surtout en juin). Ces conditions favorables au développement du mildiou engendrent quelques pertes de récolte principalement pour le Merlot. L'installation d'un vent venant du Nord-Ouest permet d'en stopper la progression et le maintien d'un bon état sanitaire jusqu'à la récolte. Le mois de juillet et le début du mois d'août connaissent des températures plus fraîches. La véraison est plutôt tardive et assez longue. Une période de fortes chaleurs concerne ensuite la région, du 17 au 24 août, avec des températures dépassant les 43° C à l'ombre pendant 4 jours. La réserve en eau des sols permet de maintenir une bonne alimentation de la vigne évitant un stress hydrique trop important et un éventuel blocage de la maturation durant cette période. La chaleur perdue au mois de septembre accompagnée d'un déficit pluviométrique, engendrant des baies de petite taille et impactant légèrement le volume de récolte pour les cépages rouges. Les vendanges des parcelles de blanc débutent dès la fin août, le 28, et prennent fin le 8 septembre. Quelques jours plus tard, le 12 septembre, les premières grappes des cépages rouges sont récoltées alors que les dernières seront coupées le 4 octobre. Les vendanges se font dans des conditions sanitaires parfaites.



VIGNOBLE

Surface de production	40 ha
Age moyen	17 ans
Type de sols	Argilo calcaire

ÉLEVAGE

Barriques neuves	25 %
Durée d'élevage	8 mois

CYCLE VÉGÉTATIF

DÉBOURREMENT

Du 20 au 30 mars

FLORAIISON

Du 23 mai au 2 juin

VÉRAISON

Du 20 juillet au 7 août

VENDANGES

Du 28 août au 8 septembre

ASSEMBLAGE

Chardonnay	97 %
Chenin	3 %

DONNÉES TECHNIQUES

Titre Alcoométrique Volumique	13,10 %
pH	3,29
Fermentation malolactique	2 %

NOTES DE DÉGUSTATION

Domaine de Baronarques blanc 2023, dévoile une belle couleur jaune pâle avec des reflets verts. Complexe et élégant, il dévoile un bouquet subtil de fruits à chair blanche, ainsi que des notes d'agrumes confits et de fleurs blanches. Des touches beurrées et vanillées enrichissent l'ensemble, accompagnées de nuances de miel et d'amandes grillées. Sa vivacité est soulignée par une belle tension, puis sa texture se révèle, soyeuse et ample, soutenue par une trame boisée discrète équilibrant l'expression du fruit avec une grande justesse. La fraîcheur perdue sur des notes de zestes d'agrumes, de noisette, une subtile minéralité et une touche de salinité.