

CHÂTEAU
FRANC MAYNE

GRAND CRU CLASSÉ - SAINT-ÉMILION

2023



Surface	7 ha dont 5.68 ha en production.
Terroir	Plateau calcaire, coteau, argiles, sables sur argiles
Âge moyen du vignoble	20 ans
Encépagement	100% merlot
Vendanges	Du 6 au 15 septembre
Elevage	50% barriques neuves – 45% foudres – 5% amphores
Production	25000 bouteilles
Degré	14.25 % vol.

La sécheresse exceptionnelle de 2022 se poursuit en automne et en hiver. C'est donc avec des nappes d'eau en déficit assez marqué que va débiter le cycle 2023. Côté températures, deux épisodes de froid début décembre et mi-janvier offrent aux souches une vraie période de dormance. Le débourrement de fin mars inscrit le millésime dans une précocité notable, qui restera une des caractéristiques de 2023.

Le printemps, doux et arrosé, impose la cadence de traitement et nous oblige à une extrême vigilance dans notre itinéraire bio.

Une courte fenêtre météo idéale fin mai / début juin conduit à une floraison très rapide et homogène. La promesse d'une belle récolte pour nos merlots !

Mais la tendance météo se poursuit avec des températures assez élevées et des précipitations fréquentes. Les humidités relatives sont importantes. Une ambiance « tropicale » qui maintient le risque mildiou à un niveau historiquement haut.

La véraison qui s'enclenche mi-juillet, dans la juste ligne de la précocité du millésime, porte l'espoir d'un arrêt de progression de l'épidémie. Mais elle va durer plus de trois semaines, nous interdisant le moindre répit.

Mi-août, une canicule s'installe, avec des températures extrêmes qui vont accélérer la maturation des baies, exacerbant l'avance observée tout au long du cycle.

Finalement, grâce aux efforts constants de l'équipe, la récolte s'annonce bonne en quantité et en qualité. Nous démarrons les vendanges le 6 septembre, soit le deuxième millésime le plus précoce de l'histoire de la propriété.

Au chai, nous poursuivons le traitement gravitaire de la vendange. Les extractions sont équilibrées et la composition des baies nous offre la possibilité de cuvaisons longues de 6 à 7 semaines qui nous permettent de profiler les vins, d'affiner et de complexifier les trames taniques, tout en affirmant la typicité de chaque cuve. Les écoulages s'étalent du 17 au 30 octobre.

« 2023 est un millésime atypique et original, avec un vin gourmand, à la fois juteux et au fruit croquant, qui offre une belle densité tanique et une allonge exemplaire en lien avec une fraîcheur remarquable. »

Sophie Mage, Responsable technique



info@chateaufrancmayne.com

14 La Gomerie RD 243 33330 Saint-Émilion