



Fiche technique

Les Figures de L'ombre - **2023** - AOC Saint-Émilion

Dans l'ombre des vignes et du chai, des femmes et des hommes sans qui rien ne serait possible. Les Figures de l'Ombre sont une mise en lumière de celles et ceux qui ont façonné ce millésime 2023 à nos côtés.

Merci à : Alex, Alexandre B, Alexandre D., Bernhard, Chloé, Christophe, Clémence, Colette, David, Emma, Eva, Fabien, Fred, Gino, Isa, Jean-Marie, Jean-Noël, Jonathan, Julien H., Julien L., Kévin, Laurane, Linda, Manon, Marco, Marie, Morgane, Nadir, Noémie, Rafa, Robin, Sandrine, Séverine, Sylvain, Sylvie, Virginie, Will, Cyril et son équipe ainsi que les Rendez-vous du Moulin.

Sol • Plateau argilo-calcaire et Pied de côte argilo-siliceux

Cépages • Cabernet franc (65%) et merlot (35%)

Récolte • Manuelle et tri des grappes

Vinification • Macération en baies éraflées-foulées, fermentation avec des levures indigènes en cuve béton, extraction douce par remontages et cuvaison de 4 semaines

Élevage • Plus de 24 mois en cuve béton brute

Mise en bouteilles • Le 27 février 2026, 3100 bouteilles de 75 cl

Ingrédients • Raisins bio vendangés à la main. Sulfites

Caractéristiques analytiques finales

Alcool : 13,5 % vol

Acidité Totale : 3,43 g/l H₂SO₄

pH : 3,46

Acidité Volatile : 0,35

SO₂ total : 50 mg/l H₂SO₄

Caractéristiques du millésime

Grace aux conditions relativement fraîches de la fin d'hiver, le débourrement n'a pas été trop précoce ce qui nous a permis d'éviter les dégâts du gel d'avril. Le printemps a été particulièrement humide compliquant le travail dans les vignes et favorisant le développement du mildiou. Le mois de mai, ensoleillé, chaud et plutôt sec a permis une floraison rapide et homogène, sans phénomène marqué de coulure. Le potentiel de récolte est prometteur.

Jusqu'au 15 août, l'été semble paradoxal : chaud mais peu ensoleillé, sec mais avec des orages réguliers. Dans ces conditions la véraison, commencée précocement, s'étale sur près d'un mois laissant présager une maturation difficile des raisins.

Une période caniculaire s'installe fin août entraînant l'arrêt de croissance de la vigne. Les raisins mûrissent alors dans de bonnes conditions.

Nous commençons les vendanges le 15 septembre. Le volume et la qualité sont au rendez-vous malgré la violente pression sanitaire qui a marqué ce millésime 2023. Globalement les degrés alcooliques sont plus faibles qu'en 2022 et les jus présentent de belles acidités. Il ressort une forte hétérogénéité entre nos îlots : des vins généreux et amples sur les argiles et les sables et des vins brillants et salins sur les argilo-calcaires.



CHÂTEAU
MOULIN DE LAGNET



CHÂTEAU
SARPE GRAND JACQUES



Audrey Carraretto & Olivier Chatenet / Vignerons Récoltants / + 33 671021390 - contact@moulindeagnet.fr
209 route de Lagnet, 33330 Saint-Christophe-des-Bardes, France / www.moulindeagnet.fr