

Fiche technique

Sarpe Grand Jacques - **2022** - AOC Saint-Émilion

Le Centenaire - Imprégné du terroir et d'histoire, ce vin affirme sa personnalité au fil des millésimes. Son nom rend hommage à Jean, « Jeannot », notre grand oncle centenaire, qui nous a confié ses vignes en 2017 et soufflé ses 100 bougies en 2024. Et si le secret de sa longévité se trouvait dans cette bouteille ?

Sol • Plateau argilo-calcaire, sols argilo-calcaire, peu profond, sur calcaire à Astéries

Cépages • Merlot

Âge moyen des vignes • 38 ans

Récolte • Manuelle et tri des grappes

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

Élevage • 98% en cuve béton brute et 2% en barriques de chêne français pendant 36 mois

Mise en bouteilles • Le 8 avril 2025 et le 14 janvier 2026, 15980 bouteilles de 75 cl et 270 magnums (150cl)

Ingrédients • Raisins bio vendangés à la main. Sulfites

Caractéristiques analytiques finales

Alcool : 14,5 % vol
Acidité Totale : 3,62 g/l H2SO4
pH : 3,47
Acidité Volatile : 0,45
SO_2 total : 50 mg/l H2SO4
Glucose + fructose : 1,90 g/l

Caractéristiques du millésime

Après un hiver sec, le printemps commence avec des gelées printanières qui ont eu toutefois des conséquences nettement moins dramatiques qu'en 2021. Le printemps est exceptionnellement chaud. Quelques orages apportent un peu d'eau en Juin, puis Juillet et Août sont chauds et secs. A la veille des vendanges les raisins sont très sains grâce aux conditions sèches. Par contre, ils semblent peu chargés en jus.

Nous commençons les vendanges le 8 Septembre, un record de précocité. Les raisins sont superbes, et la quantité des jus n'est finalement pas si désastreuses au regard de la contrainte hydrique subie par la vigne.

« Les merlots sont épatants sur les meilleurs terroirs, et en particulier sur les argilo-calcaires. Fruités mais sans note de surmaturité, suaves mais équilibrés, ils présentent une race et un charme irrésistible. » «Les vins produits sont étonnamment équilibrés et harmonieux, tanniques mais pulpeux, préservant une fraîcheur et un éclat typiques des grands Bordeaux. » Institut des Sciences de la Vigne et du Vin de l'Université de Bordeaux, Unité de Recherche Œnologie.

CHÂTEAU
MOULIN DE LAGNET

Château
SARPE GRAND JACQUES

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