



CHATEAU D'ÉPIRÉ  
DEPUIS 1882

Millésime 2023

### Hiver :

Froid et humide : Débourrement plus tardif de la vigne et pourtant nous avons eu un nouvel épisode gélif le 5 avril. Quelques dégâts constatés mais cela n'aura pas impacté la vendange.

---

### Printemps/Été:

Encore et toujours de la pluie !! (+65mm par rapport à la moyenne des 20 dernières années) : Forte pression de maladie que nous arrivons à contenir en faisant preuve de réactivité et de vigilance !

Les problèmes de recrutement de saisonniers nous ont fait prendre du retard sur le travail de la vigne et nous finissons les travaux en vert avec près d'un mois de retard cette année.

---

### Vendanges 2023 :

Deux passages orageux début septembre ont considérablement bouleversé la récolte et provoqué de nombreuses piqûres acétiques. Il a fallu être particulièrement vigilant sur l'état sanitaire du vignoble et le suivi des maturités

### Mon avis personnel :

Quel millésime 2023 ! De loin, le plus formateur auquel j'ai été confronté depuis mon arrivée à Épiré. Gel, Mildiou, passages orageux et les piqûres acétiques, nous aurons tout connus cette année !

2023 est un vrai millésime de terroir, dans la lignée de 21. Je suis convaincu que ces millésimes (froid et humide) sont de véritables révélateurs de Cru où seuls les vrais terroirs sont en mesure de produire des vins de qualité malgré les caprices de la météo. À Épiré, grâce au travail fantastique de l'équipe et la qualité des tris durant les vendanges, nous avons pu rentrer des raisins nets et francs, préservés de tout défaut. Les 2021 sont d'une belle fraîcheur, d'un caractère floral séduisant en conservant un très bel équilibre.

Malgré un contexte météorologique particulièrement difficile tout au long de l'année, je suis convaincu que nous avons réussi à Épiré à produire des vins fidèles à nos terroirs dans la lignée des derniers millésimes. Que se fût dure, mais quelle satisfaction du résultat !

