

Un millésime 2022 exceptionnel

Les vendanges du Château de Lastours ont commencé le 22 août avec la récolte des rosés 2022 bio (Syrah/Grenache/Cinsault/Carignan) qui montrent cette année :

« une qualité exceptionnelle, tant pour les aromatiques que pour les couleurs des jus. Nos rosés sont en cours de vinifications et nous vous en reparlerons dans peu de temps ! » .

Quelques jours plus tard, début septembre, la récolte des blancs a suivi (Roussanne/Vermentino) ainsi que celle d'une partie des rouges, avec quelques jours d'avance par rapport aux années précédentes. « Les qualités sont, là aussi, extrêmement satisfaisante et nous pouvons sans nous avancer, décrire ce millésime comme exceptionnel !

Exceptionnel par la complexité apportée par le climat cette année encore, avec des maturités assez hétérogènes en début de campagne, et exceptionnel également par la qualité des jus qui produiront des vins solaires, fruités, avec de très beaux équilibres. Nous avons donné le dernier coups de sécateur ce mardi 4 octobre, avec des étoiles dans les yeux !

Il est temps pour notre vigne et nos équipes de goûter maintenant à un repos bien mérité ! »

Anne Laurence de Gramont – œnologue du Château de Lastours

Thibaut de Braquilanges – Directeur du Château de Lastours



Le Château de Lastours est un domaine vallonné de 850 ha, dont une centaine de vignes et d'oliviers, dans le terroir des Corbières maritimes, à 300 m d'altitude et à 10 km de la mer Méditerranée. Le microclimat maritime, frais et tempéré, favorise d'excellentes conditions phytosanitaires et est propice la bonne maturité des raisins; Le terroir se compose d'un sous-sol à dominante argilo calcaire, propice à la fraîcheur et minéralité des vins.

Certifié en agriculture biologique depuis 2020, Le Château est l'un des précurseurs en Languedoc (500 000 bouteilles par an sont certifiées AB).

Les vins sont régulièrement primés dans la plupart des concours nationaux et internationaux.