



PRIEURÉ SAINTE ANNE
CADILLAC CÔTES DE BORDEAUX

2022



CHATEAU PRIEURÉ SAINTE ANNE 2022

La région

Le Prieuré Sainte Anne, situé à Capien à 20 km de Bordeaux, sur les coteaux qui dominent la rive droite de la Garonne, fait partie de l'AOC Cadillac Côtes de Bordeaux. Cette appellation s'étend le long du fleuve sur 60 km de Bordeaux à Langon, et était anciennement appelée Premières Côtes de Bordeaux.

Sur une croupe argilo-graveleuse, Le Prieuré Sainte Anne bénéficie d'un sous-sol remarquablement drainé. Superbement exposé au sud, il s'offre aux rayons chauds du soleil d'été.

The wine region

Located at Capien, on the hillsides overlooking the right bank of the Garonne, 20 km from Bordeaux, the Priory of Sainte Anne is part of the AOC Cadillac Côtes de Bordeaux. This appellation covers an area of 60 km along the river from Bordeaux to Langon and was formerly called Premières Côtes de Bordeaux.

On a clayey-gravelly hilltop, the Priory benefits from a remarkably drained subsoil. Superbly facing south, it is exposed to the warm rays of the summer sun.



Le vignoble

- Superficie : 4.14ha
- Terroir : Argilo-graveleux
- Encépagement : 90 % Merlot / 10 % Cabernet Sauvignon
- Age moyen des vignes : 18 ans
- Travaux viticoles : Ebourgeonnage, levage, effeuillage et vendange verte.
- Certifications TERRA VITIS et HVE 3



La vinification

- Vendanges mécaniques
- Fermentations alcooliques et malolactiques en cuves inox thermorégulées
- Elevage en barriques Cadus (30% neuves) pendant 12 mois
- Mise en bouteille au château – 14.000 bouteilles
- Œnologue : Marie-Laurence Porte

Climat millésime

Hiver doux et sec entraînant un débourrement précoce, suivi de gelées printanières début Avril impactant le volume de récolte. La floraison se déroule rapidement dans des conditions sèches et chaudes, la véraison est très homogène et la maturation des baies rapide. Plusieurs vagues de chateur successives vont suivre durant l'été. Les réserves hydriques du sous-sol, et le travail effectué dans le vignoble en amont, vont cependant permettre à nos vignes de très bien s'acclimatiser à ces conditions. Le coup d'envoi des vendanges, les plus précoces réalisées au Prieuré Sainte Anne, est donné le 6 septembre avec une qualité de vendanges exceptionnelle et un état sanitaire parfait.

Tout est superlatif dans ce millésime 2022 : le climat, la sécheresse, le taux de jus, la couleur, l'intensité gustative...

CONSEIL DE DÉGUSTATION

Le Château Prieuré Sainte Anne est un vin de grande qualité qui se déguste à tous les stades de son évolution, de son enfance à sa maturité (après plus ou moins 10 ans). Pour mieux découvrir les qualités de ce vin dans les 4 à 5 premières années et prendre plus de plaisir à le déguster, vous pouvez le carafier. Cela consiste à l'aérer (ou à l'« oxygéner ») en le versant dans une carafe, afin de libérer ses arômes et l'assouplir.

The vineyard

- Surface area : 4.14ha
- Terroirs : Clayey-gravily
- Grape varieties : 90% Merlot / 10% Cabernet Sauvignon
- Average ages of the vines : 18 years
- Viticultural work: Disbudding, lifting, leaf removal and green harvest.
- Certifications TERRA VITIS and HVE 3



Winemaking

- Mechanical harvest
- Alcoholic and malolactic fermentation in temperature-controlled stainless steel tanks.
- 12 months of ageing in Cadus oak barrels (30% new ones)
- Bottling at the chateau – 14.000 bottles
- Œnologist : Marie-Laurence Porte

Weather conditions

Mild and dry winter leading to an early budburst, followed by spring frosts at the beginning of April which had an impact on the volume of the harvest. The flowering took place rapidly in dry and warm conditions, the veraison was very homogeneous and the ripening of the berries was rapid.

Several heatwaves followed thereafter. However, the water reserves in the subsoil, and the work done in the vineyard upstream, will allow our vines to adapt very well to these conditions. In August, the foliage is green, and the sanitary condition is more than perfect. The harvest starts on September 6th, the earliest recorded at Prieuré Sainte Anne, with an exceptional quality and a perfect condition.

Everything is superlative in this vintage 2022: the climate, the drought, the juice yield, the colour, the taste intensity.

TASTING ADVICE

Château Prieuré Sainte Anne can be consumed very quickly after bottling, but is best stored for 5 to 10 years. If you still prefer to drink the wine during the first 5 years after bottling, it is advisable to pour the wine into a decanter in advance. This will ensure the most enjoyment of this quality wine.

CRITIC REVIEWS & SCORES / CRITIQUES & NOTES :

90-92 pts — Jeb Dunnock (MAY 2023)

A ripe, concentrated, medium to full-bodied Cadillac, the 2022 Château Prieuré Sainte-Anne boasts a dense purple hue as well as a powerful nose of black cherries, blackberries, licorice, and ripe herbs. These carry over to the palate, where the wine is concentrated and has a supple, mouthcoating texture and ripe tannins. It has a terrific mid-palate and is another one of those hidden gems in the vintage that will shine right out of the gate.

89-91 pts — Jeff Leve – The wine cellar insider (MAY 2023)

Medium bodied, fresh, forward and on the savory side, the red fruits are complicated by spices and a leafy, savory edge. Drink from 2025-2030.

90-92 pts — Yves Beck (APRIL 2023)

Nuances de réglisse et de baies noires dans le bouquet de Prieuré Sainte Anne ! Elles sont complétées par une touche de chocolat et de graphite. Bonne densité en bouche où le vin a du charme tandis que ses tannins serrent quelque peu en fin de bouche. Un prometteur à suivre dans son cheminement, mais je ne pense pas m'avancer beaucoup en soulignant que c'est une belle réussite et, de surcroît, avec un bon potentiel de garde. 2027-2040.

90-91 pts — James Suckling (APRIL 2023)

Ripe and juicy with tightened tannins and some chewiness to it. Medium-bodied. Hints of nut shell and cedar.

88-90 pts — Neal Martin – Vinous (APRIL 2023)

The 2022 Prieuré Sainte-Anne is perfumed and floral on the nose, with black cherries and boysenberry jam, generous and sensual. The oak is nicely integrated. The palate is medium-bodied with sappy black fruit and fine acidity. Quite granular in texture, with a gentle grip on the finish. I can see this aging well. Drinking window: 2028-2040.

90-91 pts — Alexandre Ma (APRIL 2023)

Château Prieuré Sainte-Anne stands out among the many wines of the Cadillac appellation for two reasons: its juicy aroma of sour cherries and its smooth texture. Both of which owe their magic to the limestone-clay terroir. However, the tannins on the finish are a bit rough, and perhaps it will take more than 5 years of aging to become rounded. Let us anticipate its development.