



Château Moulin Riche

Saint-Julien

2022

UNE GÉNÉROSITÉ INOUIË !

Idéalement situé au nord-ouest de la confidentielle appellation Saint-Julien, le vignoble de Moulin Riche s'étend sur 20 hectares d'un seul tenant. C'est dans cet îlot de petites graves garonnaises, que la vigne exprime avec régularité tout le potentiel de son terroir. Elle dévoile ainsi l'âme généreuse et charmante de Saint-Julien.

En 2022, la vigne a montré sa capacité de résilience, en s'adaptant au caractère solaire et précoce du millésime. Les «terres noires» et leur pouvoir unique à réguler l'apport d'eau de la plante tout au long de son cycle végétatif ont joué un rôle crucial. Tout comme l'implication des équipes qui ont su ajuster leurs gestes lors des travaux viticoles, selon les spécificités de chaque pied de vigne.

Des vendanges sereines assurent une récolte de magnifiques petites baies au potentiel colossal. Après 20 mois d'élevage en barriques, dont 30% neuves et 70% ayant accueilli un précédent millésime du Château Léoville Poyferré (2d Grand Cru Classé), le Château Moulin Riche 2022 dévoile ses tanins de velours et sa finale opulente.

Si cette «pépité» de l'appellation séduit les palais dès ses premières années de garde avec son côté flatteur et généreux, elle sait aussi se faire désirer. Elle révélera peu à peu toute sa complexité pour les grandes occasions futures.



UNPARALLELED GENEROSITY!

Ideally situated in the north-west of the confidential Saint-Julien appellation, the vineyards of Moulin Riche cover 20 hectares in a single block. On this small island of Garonne gravel, the vines regularly express the full potential of their terroir. Revealing the generous and charming soul of Saint-Julien.

In 2022, the vines showed their resilience by adapting to the sunny, precocious nature of the vintage. The «black earth» and its unique ability to regulate the plant's water supply throughout its vegetative cycle played a key role. So was the commitment of the teams, who were able to adapt their work to the specific characteristics of each vine.

Careful harvesting resulted in a crop of beautiful small berries with enormous potential. After 20 months in barrels, 30% of which are new and 70% of which were used for a previous vintage of Château Léoville Poyferré (2d Grand Cru Classé), Château Moulin Riche 2022 reveals its velvety tannins and opulent finish.

This gem of the appellation will seduce the palate with its flattering, generous character from the very first years of cellaring, but it also knows how to make itself desirable. It will gradually reveal all its complexity for future special occasions.



ASSEMBLAGE :

65% Cabernet Sauvignon
25% Merlot
10% Petit Verdot

DATE DE VENDANGES :
12 au 28 septembre 2023

BLEND:

65% Cabernet Sauvignon
25% Merlot
10% Petit Verdot

HARVEST DATES:
12th to 28th September 2023



18+/20 Matthew Jukes – 16/05/2023

“This heroic Moulin Riche has stunningly exotic fruit and a super-long, dark, iron-rich edge that lends it a vampiric air. So powerful and yet so poised, the tannins are stellar, and they will melt away gradually to leave a black-fruited Cabernet beauty of a wine. In years gone by, this could easily have been a Grand Vin. After introducing a second wine called M de Moulin Riche in 2018, the calibre of fruit and overall quality of this wine has skyrocketed, and it looks utterly divine.”

93-95/100 Jeb Dunnuck – 10/05/2023

“Resting in 30% new oak, it has a beautiful nose of cassis and blue fruits as well as subtle espresso, damp earth, and chocolaty nuances. Rich, medium to full-bodied, and structured, I was able to taste this beauty on multiple occasions, and it never failed to impress. This is a legit terrific wine.”

93-94/100 James Suckling – 19/04/2023

“The blackcurrant and licorice with graphite character is so attractive already. Medium body. Polished and pretty tannins. Lovely wine already.”

93-94/100 Yves Beck, Beckustator – 25/04/2023

“Moulin Riche est très expressif, d'entrée, et il surprend par son aptitude à révéler autant de fraîcheur couplée à d'invitantes notes fruitées. De bonne densité, le vin brille de son équilibre, de cette harmonie entre tous les éléments présents, tant au niveau de l'acidité que de la sucrosité ou des tannins. Tout est bien en place et le vin offre de très belles perspectives de garde.”

16/20 Jacques Dupont, Le Point – 25/05/2023

“Fruits noirs, bouche vive, fraîche, tonique, juteuse, joli vin très friand.”

92-93/100 La RVF – 09/05/2023

“Dès le nez, il exprime la belle maturité du fruit avec des notes de cassis et de mûre. La bouche est crémeuse, charnue, avec des tanins enveloppants mais très bien intégrés.”

