





# 2022

*Happy end !*

*L'année était précoce, le gel nous avait épargné, la floraison se montrait homogène. Et pourtant, il suffit de 15 minutes pour réduire à néant une année de travail sur nos parcelles du nord de l'appellation. La soudaineté et la violence de cet orage de grêle du 20 juin furent inédites. Après la sidération, remobilisation générale pour apporter les soins nécessaires à la vigne ! Soulagement !*

*Alors que l'été restait sec, que la chaleur nous accablait, le vignoble accompagné par un travail ajusté des vigneronns a résisté avec bravoure à cette nouvelle épreuve ! Respect, admiration !*

*Après des vendanges historiquement courtes et si peu généreuses, la précision et la délicatesse ont présidé à la vinification de ces fruits hors du commun. Il fallait préserver la fraîcheur et l'équilibre de raisins à la concentration et à la structure inédites. Le résultat est envoûtant de richesse et de puissance. Emerveillement !*

*Enfin, 2022 restera inscrit dans l'histoire de la propriété comme le dernier millésime de Luc Peyronnet, Chef de Culture qui a servi avec talent, humilité et passion notre beau vignoble pendant 30 ans. Je me joins à la famille Gardinier pour le remercier de son engagement auprès de ses équipes et de la propriété ! Amitiés !*

*Philippe Van de Vyvere*

# 2022

*Happy end!*

*The year was early, the frost spared us, flowering was even. And yet, it only took 15 minutes to wipe out a year's work on our plots in the north of the appellation. The suddenness and violence of the hailstorm on 20 June were unprecedented. After the shock, all hands turned to providing the necessary care for the vineyard! Relief!*

*While the summer remained dry and the heat was oppressive, the vineyards supported by the finely tuned work of the winegrowers, bravely withstood this new trial! Respect and admiration!*

*After a historically short and low-yielding harvest, this extraordinary fruit was vinified with precision and delicacy. The key was to retain the freshness and balance of grapes with unprecedented concentration and structure. The result is enthralling for its richness and power. Wonder!*

*Finally, 2022 will go down in the history of the estate as being the last vintage for Luc Peyronnet, Vineyard Manager, who served our beautiful vineyard with talent, humility and passion for 30 years. I join the Gardinier family in thanking him for his commitment to his teams and to the estate! Fond regards!*

*Philippe Van de Vyvere*

# Le millésime 2022, de nouveaux challenges !

L'hiver 2021-2022 est sec à Saint-Estèphe (545mm de pluie sur l'année culturale contre 850mm en moyenne). Le débourrement est précoce. La Gironde nous protège "in extremis" du gel d'avril.

En juin, nous connaissons les premiers pics de chaleur. La floraison est belle, jusqu'ici tout va bien. Le soir du 20 juin, le nord du vignoble est frappé par un violent orage de grêle. Sur ces parcelles nous perdons 50% de notre récolte. La plante est sujette à un fort stress physiologique, son développement s'arrête. Nous l'aidons à reprendre de la vigueur grâce à des biostimulants et oligo-éléments.

L'été est chaud et sec avec des pics de chaleur à 41° C ! Nos vigneronns "grattent" les sols et tondent l'herbe afin de réduire la concurrence hydrique. Nous limitons l'effeuillage pour protéger les baies de l'échaudage et rognons la vigne pour réduire l'évapotranspiration. L'argile de nos sols stéphanois aide la vigne à passer cet épisode de sécheresse. Même si les jeunes vignes souffrent, la capacité de résistance de notre vignoble nous étonne, voire nous émerveille.

Sur quelques parcelles identifiées, nous continuons à remplacer le rognage par le tressage. Les vins issus de ces vignes tressées présentent plus de fraîcheur, d'équilibre et moins de sensation de "chaleur".

En septembre, le vignoble est sain, aucune trace de maladie, et les baies sont minuscules. La récolte des Merlot débute le 14 septembre. Elle est suivie de celle des Cabernet Franc et Petit Verdot puis des Cabernet Sauvignon. Quel que soit le cépage, toutes nos parcelles arrivent à maturité simultanément ; neuf jours consécutifs suffisent à rentrer tous les raisins. Les rendements sont bas, encore plus que prévu.





## 2022 vintage, new challenges

The winter of 2021-2022 was dry in Saint-Estèphe (545mm of rain in the growing year compared with 850mm on average). Bud burst came early. The Gironde protected us in extremis from frost in April.

We experienced the first peaks of heat in June. Flowering went well. Up until then, everything was fine. On the evening of 20 June, a violent hailstorm hit the north of the vineyard. On these plots, we lost 50% of our crop. The vines were subject to severe physiological stress, and stopped growing. We help them regain their strength using biostimulants and trace elements.

Summer was dry and hot with peaks of 41° C! Our vineyard teams “scratched” the soil and mowed the grass to reduce competition for water. We limited leaf removal to protect the berries from scalding and trimmed the vines to reduce evapotranspiration. The clay in our Saint-Estèphe soils helped the vine get through this drought. While the young vines did suffer, the resilience of our vineyard surprised us, even amazed us.

On certain identified plots, we continued to use **braiding** as an alternative to trimming. Wines from these braided vines show more freshness and balance and have less of a “hot” feeling.

In September, the vineyard was healthy with no trace of disease, and the berries were tiny. The Merlot harvest began on 14 September. This was followed by the Cabernet Franc and Petit Verdot and then the Cabernet Sauvignon. Regardless of the grape variety, all our plots ripened at the same time. Nine consecutive days of picking were enough to bring in all the grapes. The yields were low, even lower than expected.

## Le millésime 2022, un millésime monumental

*The 2022 vintage, an monumental vintage*

Le millésime 2022 est aussi atypique dans sa genèse que dans sa vinification. Malgré des conditions météorologiques hors normes et un phénomène de concentration, les degrés d'alcool ne se sont pas envolés. La recherche de l'équilibre alcool/acidité/tanins est primordiale. Les valeurs records de pH n'affectent pas l'équilibre des vins. La quantité de composés phénoliques est impressionnante mais d'une qualité exceptionnelle. C'est pourquoi nous avons procédé à une extraction tout en douceur et une macération courte.

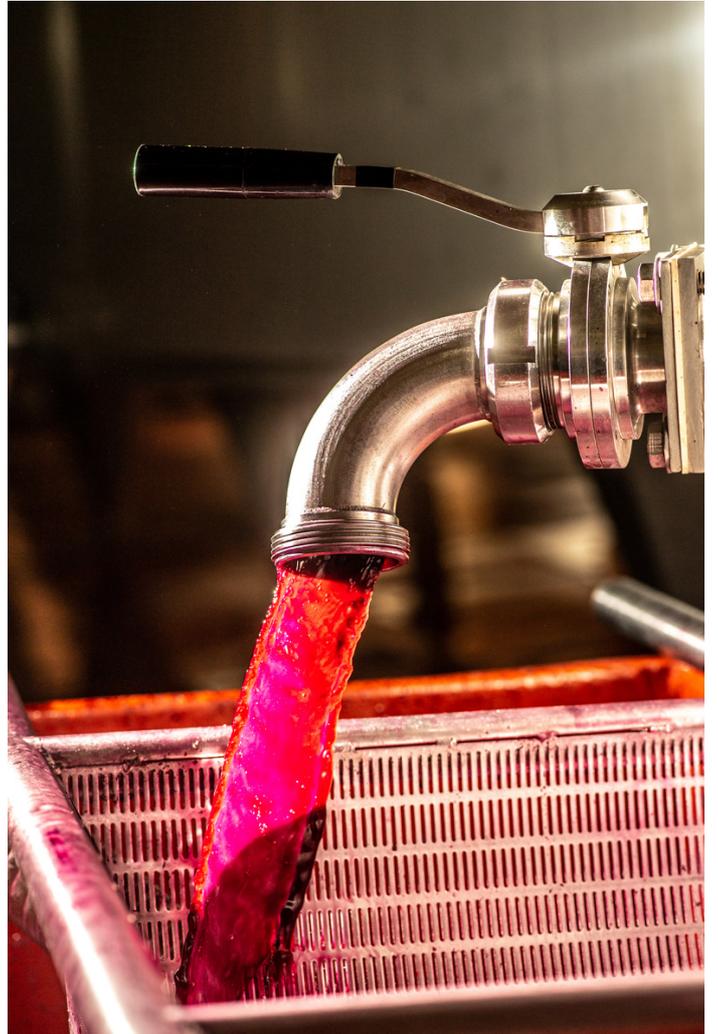
Pour la troisième année consécutive, nous vinifions certaines parcelles à "fort tempérament" avec leurs propres levures sélectionnées. En 2022, 50% des cuves sontensemencées avec ces levures. Éclat, pureté aromatique, relief et singularité caractérisent les vins.

En 2022, la qualité de la récolte nous le permettant, 30% de la production est vinifiée sans ajout de soufre à l'encuvage.

*The 2022 vintage is just as atypical in its origin as in its vinification. Despite the unusual weather conditions and a concentration phenomenon, the alcohol levels did not spiral out of control. Finding the balance between alcohol, acidity and tannins was of paramount importance. The record pH values did not affect the balance of the wines. The quantity of phenolic compounds was impressive, and they were of exceptional quality. For this reason, we decided on gentle extraction and a short time on skins.*

*For the third year running, we fermented some plots with a "strong temperament" using their own selected yeasts. In 2022, 50% of the vats were inoculated with these yeasts. Radiance, aromatic purity, depth and singularity characterise these wines.*

*Due to the quality of the harvest in 2022, it was possible to vinify 30% of the production without sulphite addition when filling the vats.*



# Millésime 2022

## *Monumental*

Le millésime 2022 entre dans le cercle très fermé des millésimes extraordinaires dans tous les sens du terme.

La profondeur d'une robe presque noire, ses reflets violacés envoûtants nous plongent instantanément dans l'ambiance du millésime.

Le nez surprend par un mariage inattendu de fruits noirs juteux, d'épices et de subtiles notes florales. La concentration et la complexité aromatique (cerise noire, rose, cèdre...) s'affichent presque avec arrogance.

En bouche, l'attaque est renversante : elle est charnue, goûteuse et moelleuse. C'est une invitation chaleureuse à découvrir la puissance, la densité et la richesse du millésime. Le vin a du caractère ; une vague de tanins soyeux et affirmés se forme en milieu de bouche et enrobe confortablement la structure impressionnante du vin.

La finale est persistante, équilibrée et finit sur des notes mentholées synonymes de fraîcheur. Les fondations d'un immense vin de garde sont posées.

**Le Château Phélan Ségur 2022 est monumental.**

Fabrice Bacquey, Maître de Chai

*2022 enters into the very exclusive circle of vintages that are extra-ordinary, in every sense of the term.*

*The depth of its almost black colour and its captivating purple reflections instantly immerse us in the atmosphere of the vintage.*

*The nose surprises with its unexpected marriage of juicy black fruit, spices and subtle floral notes. The concentration and aromatic complexity (black cherry, rose, cedar ...) almost display arrogance.*

*On the palate, the attack is stunning: fleshy, flavourful and mellow. It is a warm invitation to discover the power, density and richness of the vintage. The wine has character ; a wave of silky, assertive tannins forms on the mid-palate and comfortably melds with the impressive structure of the wine.*

*The finish is persistent, well-balanced and ends on menthol notes synonymous with freshness. The foundations have been laid for a wine with immense ageing potential.*

***Château Phélan Ségur 2022 is monumental.***

*Fabrice Bacquey, Cellar Master*





CHÂTEAU  
Phélan Ségur

Vendanges  
du 14 septembre  
au 26 septembre

2

Viticulture environnementale  
*Sustainable viticulture*

Levures indigènes parcellaires  
*Selected indigenous yeasts*

Rendement = 28 hl/ha  
*Yield = 28 hl/ha*

56% Merlot  
40% Cabernet Sauvignon  
55% barriques neuves  
55% new barrels  
2% Cabernet Franc  
2% Petit Verdot

Alcool ----- 14,2 % vol.  
pH ----- 3,8  
IPT ----- 96

2

ENCÉPAGEMENT  
58 % Cabernet Sauvignon  
39% Merlot  
1,5% Petit Verdot  
1,5% Cabernet Franc

2

VIGNOBLE - 70 hectares  
ÂGE MOYEN DES VIGNES - 35 ans  
DENSITÉ - 10 000 pieds/hectare  
PROPRIÉTAIRE - Philippe Van de Vyvere

MONUMENTAL



CHATEAU  
**Phélan Ségur**  
SAINT-ESTÈPHE  
PHILIPPE & PIERRE VAN de VYVERE



Vendanges du 14 septembre au 26 septembre

Viticulture environnementale

*Sustainable viticulture*

Rendement = 28 hl/ha

*Yield = 28 hl/ha*

# 2

80% Merlot

20% Cabernet Sauvignon

Élevage en barriques - 14 mois

*Barrel ageing - 14 months*

Alcool - 14 % vol.

pH - 3,9

IPT - 85

# 0

Frank Phélan 2022 est la "Gourmandise faite vin."

Sa robe profonde et violacée illustre toute la richesse du millésime.

Son nez est intense et complexe ; les fruits murs mais croquants, les fines épices dominent.

La forte représentation du Merlot dans l'assemblage contribue à ce « toucher » de bouche si séduisant. Les tanins sont soyeux, leur tramé est délicat ; la finale est longue et suave. Quel plaisir ! **L'harmonie est parfaite entre la puissance, la concentration et la gourmandise de ce très beau vin.**

# 2

*Frank Phélan 2022 is "Gourmandise made into wine."*

*Its deep purple colour illustrates all the richness of the vintage.*

*The nose is intense and complex, dominated by ripe but crunchy fruit and fine spices.*

*The high proportion of Merlot in the blend contributes to the seductive mouthfeel. The tannins are silky and delicately structured. The finish is long and smooth. What a pleasure! **There is perfect harmony between the power, concentration and generosity of this very fine wine.***

# 2

VIGNOBLE - 70 hectares

ÂGE MOYEN - 35 ans

DENSITÉ DE PLANTATION - 10 000 pieds/ha

PROPRIÉTAIRE - Philippe Van de Vyvere

ENCÉPAGEMENT

58 % Cabernet Sauvignon

39% Merlot

1,5% Petit Verdot

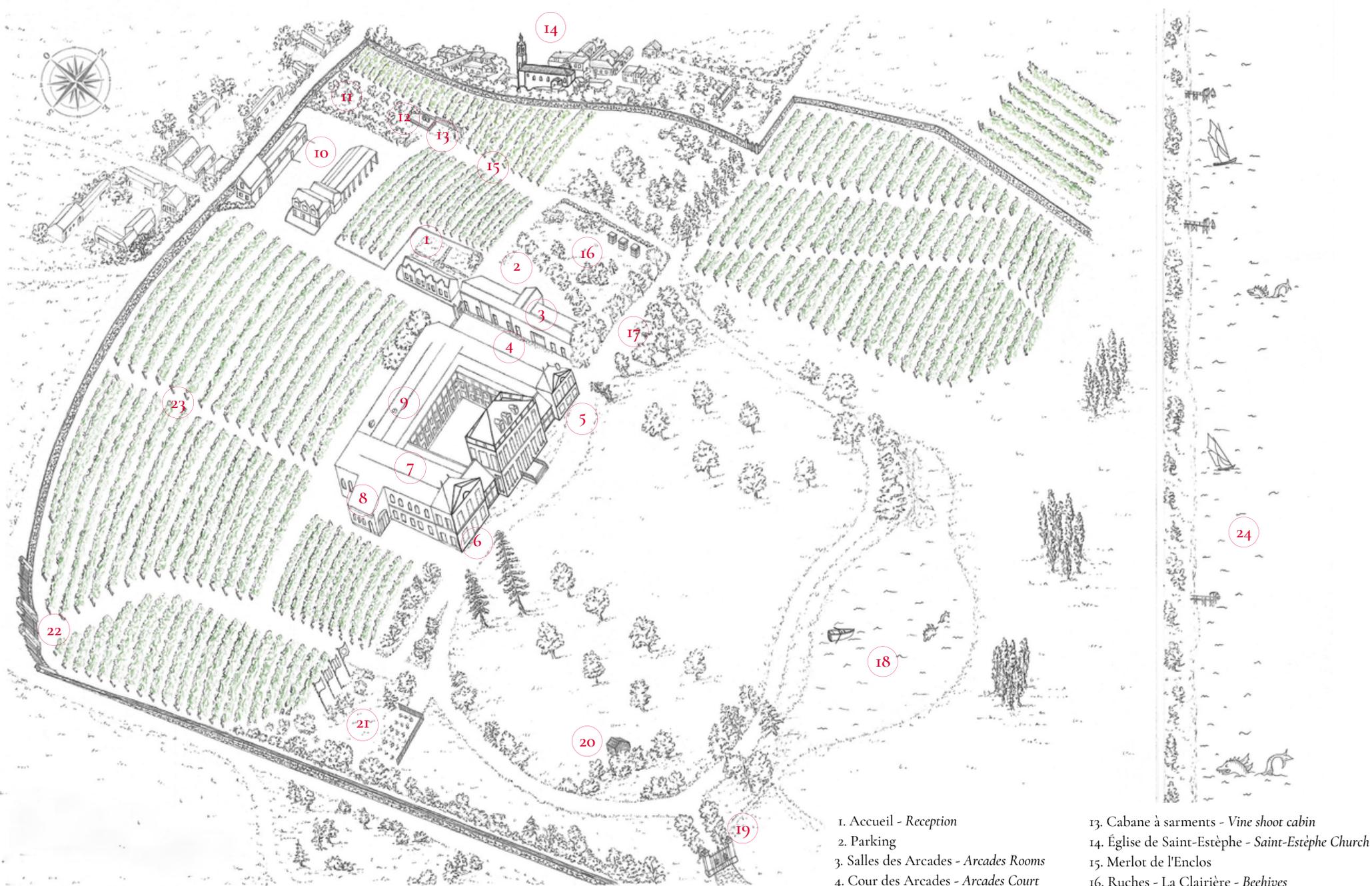
1,5% Cabernet Franc



PRITÉ  
FRANK  
PHÉLAN

FRANK  
PHÉLAN  
*Frank Phélan*  
SAINT-ESTÈPHE  
MIS EN BOUTEILLE À LA PROPRIÉTÉ  
X GARDINIER & FILS





- 1. Accueil - Reception
- 2. Parking
- 3. Salles des Arcades - Arcades Rooms
- 4. Cour des Arcades - Arcades Court
- 5. Cuisine - Kitchen
- 6. Orangerie - Tasting Room
- 7. Cuvier - Vat room
- 8. Réception vendange - Harvest reception
- 9. Chai - Cellar
- 10. Atelier - Workshop
- 11. Verger - Orchard
- 12. Poulailier - Henhouse

- 13. Cabane à sarments - Vine shoot cabin
- 14. Église de Saint-Estèphe - Saint-Estèphe Church
- 15. Merlot de l'Enclos
- 16. Ruches - La Clairière - Beehives
- 17. Chemin de Monsieur - Monsieur Footpath
- 18. Lac - Pond
- 19. Entrée de Monsieur - Monsieur Gate
- 20. Cabane d'été - Summer cabin
- 21. Potager - Vegetable garden
- 22. Entrée - Entrance
- 23. Cabernet Sauvignon de l'Enclos
- 24. Gironde - The River



# Un Jardin de vignes

## A "vine garden"

Phélan Ségur est un paysage de 114 hectares constitué de prairies, de haies, de murets, de bois et forêts, de cours d'eau et vergers abritant des centaines d'espèces animales et végétales. « Tout ce petit monde » contribue à la vie de ce « jardin de vignes » de 70 hectares. Cette biodiversité foisonnante a toujours existé à Phélan Ségur. Elle y est protégée, respectée et révélée à chacun avec émerveillement et précaution.

En 2022, dans le Parc du Château, nous plantons une cinquantaine de nouveaux arbres (noyers, saules à feuille de romarin, cornouillers ...). En bordure de fossé, nous plantons également de l'osier aussi appelé "vime" avec lequel nous acanons nos pieds de vigne.

Parallèlement, nous poursuivons la création de notre "nursery" de plants issus de la sélection massale. Grâce à ce vivier de matériel végétal historique, nous préservons notre patrimoine génétique.

*Phélan Ségur is a 114-hectare landscape of meadows, hedges, low walls, woods and forests, streams and orchards sheltering hundreds of animal and plant species. They all contribute to the life of this 70-hectare vineyard. This thriving biodiversity has always existed at Phélan Ségur. Here it is protected, respected and revealed to everyone, with wonder and care.*

*In the grounds of the château, we planted about fifty new trees in 2022 (walnut trees, rosemary-leaved willows, dogwoods, etc.). At the edge of the ditches, we also planted willow reeds, also called "wicker", which we use to tie up our vines.*

*At the same time, we are continuing to create our nursery of seedlings from mass selection. With this pool of historical plant material, we are preserving our genetic heritage.*

## Un art de recevoir et de partager *The art of welcoming and sharing*

La propriété fut l'une des premières à accueillir un Chef à demeure. Si la dégustation reste le temps fort, l'expérience est transcendée lors d'un repas servi dans les salons privés ou dans le Parc du Château. Au menu, grands millésimes et belle gastronomie de saison.

*The estate was one of the first to employ a resident Chef. While tasting remains the highlight, the experience is immeasurably enhanced when it takes place over a meal served in the private rooms or in the Château park. On the menu, great vintages and the finest seasonal gastronomy.*



Jean-Luc Beaufiles, Chef au Château Phélan Ségur



# Une mission de former et de transmettre *A mission to educate and to pass on knowledge*

Début 2022, le Château Phélan Ségur intègre la grande famille du Collège Culinaire de France. Ce collectif promeut l'artisanat culinaire ; nous sommes fiers de partager les mêmes valeurs de tradition et de savoir-faire français.

Après Anvers en 2019 (Concours du Meilleur Sommelier du Monde) et Chypre en 2021 (Concours du Meilleur Sommelier d'Europe et d'Afrique), une fois encore, le Château Phélan Ségur a accompagné la sommellerie mondiale lors du concours du Meilleur Sommelier du Monde à Paris. En nous associant à la sommellerie, nous tentons d'apporter notre pierre à l'édifice et de donner la visibilité méritée à ce métier. Les sommeliers sont la "Voix de nos Vins".

*In early 2022, Château Phélan Ségur became a member of the great family of the Collège Culinaire de France. This group promotes culinary crafts. We are proud to share the same values of tradition and French know-how.*

*After Antwerp in 2019 (Contest Best Sommelier of the World) and Cyprus in 2021 (Contest Europe and Africa's Best Sommelier), Château Phélan Ségur once again supported sommellerie worldwide at the ASI Contest Best Sommelier of the World in Paris. By associating ourselves with sommellerie, we try to make our contribution and give this profession the visibility it deserves. Sommeliers are the "Voice of our Wines"!*



# À PROPOS DU CHÂTEAU PHÉLAN SÉGUR

*"Il n'y a pas de limites pour Phélan Ségur"*

Véronique Dausse, Directrice Générale du Château Phélan Ségur.

Au cœur du village de Saint-Estèphe, le Château Phélan Ségur jouit d'une situation privilégiée face à la Gironde sur de superbes croupes de graves argileuses en pente douce. Si le Château est d'origine irlandaise par son fondateur, Bernard O'Phelan, il est aujourd'hui la propriété de Philippe Van de Vyvere, capitaine d'industrie belge, amateur de grands crus et fin connaisseur des vins de Bordeaux. Depuis 2010, Véronique Dausse dirige avec exigence et pragmatisme ce fleuron de Saint-Estèphe. Ensemble, ils se donnent de grandes ambitions et aspirent à l'excellence. Ils ont à cœur la préservation des savoir-faire, le bien-être des équipes, la durabilité tout en respectant l'âme de la propriété.

---

VIGNOBLE

70 hectares

ÂGE MOYEN DES VIGNES

35 ans

DENSITÉ

10 000 pieds/hectares

PROPRIÉTAIRE

Philippe Van de Vyvere

ENCÉPAGEMENT

58 % Cabernet Sauvignon, 39% Merlot, 1,5% Petit Verdot, 1,5% Cabernet Franc

TERROIR

Graves argileuses

# ABOUT CHÂTEAU PHÉLAN SÉGUR

*“Phélan Ségur knows no limits”*

Véronique Dausse, Managing Director of Château Phélan Ségur.

In the heart of the village of Saint-Estèphe, Château Phélan Ségur enjoys a privileged location overlooking the Gironde, on superb, gently sloping clay gravel ridges. While the Château may be of Irish origin through its founder Bernard O'Phelan, today it belongs to Philippe Van de Vyvere, a Belgian captain of industry and connoisseur of fine Bordeaux wines. Since 2010, Véronique Dausse has managed this jewel of Saint-Estèphe with demanding high standards and pragmatism. Together, they set themselves ambitious goals and aspire to excellence. They are committed to preserving know-how, ensuring the well-being of the teams, and sustainability, while respecting the soul of the property.

---

## VINEYARD

70 hectares

## AVERAGE AGE

35 years old

## DENSITY OF PLANTATION

10 000 vines/hectares

## OWNER

Philippe Van de Vyvere

## GRAPE VARIETIES

58 % Cabernet Sauvignon, 39% Merlot, 1,5% Petit Verdot, 1,5% Cabernet Franc

## TERROIR

Clay-gravel



CHÂTEAU

Phélan Ségur

Château Phélan Ségur  
Rue des Écoles  
33180 Saint-Estèphe

05.56.59.74.00

[phelan@phelansegur.com](mailto:phelan@phelansegur.com)  
[www.phelansegur.com](http://www.phelansegur.com)