



2024

Orfèvrerie Vigneronne

Après plusieurs millésimes ensoleillés, 2024 marque un retour aux millésimes « à l'ancienne » : pluvieux, frais et à maturation lente, exigeant une précision et une réactivité vigneronnes constantes.

Le printemps maussade a entraîné une pression exceptionnelle du mildiou tout en freinant le développement de la vigne, engorgée par l'excès d'eau. L'ensemble des forces a dû être pleinement mobilisé pour la protection de la vigne en profitant des quelques fenêtres de tir que mère nature a bien voulu nous accorder.

De telles conditions feraient presque oublier le petit miracle estival. Dès la mi-juin, le temps s'est éclairci, asséchant les sols et permettant à la vigne de poursuivre son cycle. Juillet et août, chauds et ensoleillés, ont favorisé la maturation et assuré un solide potentiel qualitatif.

Certes, les pluies pré-vendanges ont tempéré notre enthousiasme, mais une récolte menée avec réactivité et précision – entre choix stratégiques des dates de vendanges par parcelle et tri méticuleux – a permis d'exprimer le meilleur du millésime. En octobre, les températures fraîches ont freiné le botrytis, garantissant une fin de vendanges sereine.

Précision est le maître mot pour décrire les vins. 2024 donne naissance à des vins sveltes et d'un équilibre accompli entre alcools modérés, acidités rafraîchissantes et tanins élancés et soyeux, sublimés par un fruit d'une pureté rare. Les grands Cabernets Sauvignons du terroir historique de la propriété brillent par leur équilibre entre puissance et délicatesse et prouvent une fois encore leur excellence quelles que soient les conditions. Les Merlots, tendres et au fruit croquant, ainsi qu'une touche de Petit Verdot, enrichissent l'assemblage.

L'aboutissement de cette quête de précision est un vin harmonieux, ciselé, d'une pureté et d'une élégance renouant avec le classicisme intemporel des grands vins de Bordeaux. Un millésime de charme et de plaisir, qui séduira les amateurs tout au long de son évolution.