



2025

Puissance gracieuse

Le millésime 2025 s'inscrit sous le signe de la précision et de la maîtrise. Le débourrement précoce et la fertilité naturellement contenue de la vigne conduisent à des rendements faibles, favorisant une concentration remarquable et une grande pureté d'expression.

La floraison, rapide et parfaitement homogène, se déroule dans des conditions idéales, révélant un potentiel qualitatif élevé. Dès la mi-juin, une sécheresse durable s'installe. Grâce à des sols profondément rechargés lors des millésimes précédents, la vigne fait preuve d'une résilience exemplaire. La véraison, précoce et régulière, progresse sans à-coup, assurant une maturation homogène des raisins.

L'été, alternant journées lumineuses et nuits fraîches, offre des conditions optimales pour une maturation lente et équilibrée. Les raisins conservent une fraîcheur aromatique remarquable, des tanins d'une grande finesse et des équilibres naturellement maîtrisés. Dès le 20 août, les analyses confirment la précocité du millésime, portée par de belles acidités et des degrés modérés.

Les pluies de fin août, sans incidence sur des baies restées petites et concentrées, permettent de vendanger sous une météo typiquement bordelaise. Les vendanges s'échelonnent du 8 au 25 septembre, pour un rendement confidentiel de 25 hl/ha. Les vinifications se déroulent avec une grande fluidité, privilégiant des extractions délicates et des cuvaisons n'excédant pas les 20 à 25 jours, au service de la finesse des tanins.

Les vins dévoilent une robe profonde, une complexité aromatique éclatante, un fruit précis et une fraîcheur remarquable, soutenus par des tanins soyeux. Alliant densité et élégance, le millésime 2025 affirme un profil bordelais classique et racé, d'une puissance gracieuse, inattendu au regard d'une année résolument lumineuse.