



MILLÉSIME 2024

Propriétaires : Famille Grégoire

Œnologue consultant : Claude Gros

Appellation : AOC Saint-Émilion Grand Cru

Classement : Grand Cru Classé

Superficie : 15,80 hectares

Densité : 6 600 à 9 600 pieds/ha

Terroir : Sable légèrement graveleux en surface et veine argilo-ferreuse en sous-sol

À LA VIGNE

Assemblage : 65 % Merlot, 30 % Cabernet Franc, 5% Cabernet Sauvignon

Récolte : manuelle en cagettes perforées

Merlot : du 25 au 28 septembre 2024 et 30 septembre 2024

Cabernet Franc : les 1,3 et 4 octobre 2024

Cabernet Sauvignon : 4 octobre 2024

AU CHAI

Triple Tri : Mécanique, par densité et manuel

Fouillage : En milieu inerte

Vinification : Fermentation alcoolique à basse température pour préserver la fraîcheur du fruit, en cuves inox thermorégulées tronconiques inversées.

Extraction : Intense en phase aqueuse pour permettre des macération courte

Fermentation malo-lactique et élevage : 80 % en barriques neuves-20% un vin

Sélection de barriques : Origine, volume et chauffe en fonction de la typicité de chaque lot.

Degré Alcoolique potentiel : 13,5 % vol.

Rendement : 32.65 hl/ha

Production estimée : 68 000 bouteilles

Un millésime hors norme

Un hiver doux et humide, avec des températures supérieures de +1,5°C aux normales saisonnières sur les dix dernières années, s'est également distingué par des précipitations exceptionnelles.

Des conditions climatiques instables, alternant entre averses et éclaircies, ont été favorables à la vigne avec un débourrement précoce dès Mars, mais également propices au développement de parasites et de maladies.

Ce contexte a intensifié leur virulence, imposant dès les premiers stades une surveillance rigoureuse et précise afin de préserver un bon état sanitaire du vignoble.

Parallèlement, des températures printanières fraîches et conformes aux moyennes ont ralenti la croissance végétative et freiné une floraison initialement pressentie comme précoce.

Cette floraison, lente, marquée par un déficit d'ensoleillement et une forte humidité, laissait présager une récolte réduite, mais le rendement a finalement atteint 32 hl/ha.

L'été, modéré en chaleur comme en pluviométrie, a favorisé le grossissement des baies, bien que le développement global de la vigne et des raisins soit resté lent, annonçant des vendanges tardives.

Septembre a été très humide, ponctué de perturbations orageuses et de pluies fréquentes.

Les nuits fraîches, les journées ensoleillées et venteuses qui ont suivi, ont toutefois permis de préserver un vignoble sain.

Cette récolte a nécessité du temps pour atteindre sa maturité. Les vendanges ont été étalées dans le temps afin de respecter la maturité optimale de chaque cépage et de chaque parcelle.

Pour révéler ce millésime 2024, le tri, les macérations et les vinifications ont été menés avec précision, dans le but de créer un vin équilibré, tout en finesse, avec une structure solide et une belle élégance aromatique.

Ce millésime 2024 se révèle finalement étonnant par sa qualité remarquable, en dépit d'une année particulièrement exigeante.

