



2025

CLIMATOLOGIE

Après un hiver proche des normales des dernières années, tant au niveau des températures que des précipitations, le débourrement se déroule dans de bonnes conditions, du 1^{er} au 7 avril. Ce mois d'avril est marqué par une pluviométrie significative qui favorise le développement végétatif de la vigne.

De mai à octobre, la saison se révèle sèche, avec un cumul de pluies de près de 100 mm inférieur à la normale. Ce déficit de précipitations entraîne la formation de baies de petite taille, très concentrées en sucres.

L'été, chaud sans être caniculaire, enregistre 42 jours au delà de 32 °C, soit un niveau presque équivalent à celui de 2022, année la plus chaude jamais observée. Les nuits restent néanmoins fraîches, permettant à la vigne de limiter son stress hydrique et de préserver les arômes et l'acidité dans les baies. Ces écarts entre les températures diurnes et nocturnes permettent d'atteindre une maturation optimale des raisins plus précoce.

VENDANGES

La pourriture noble nécessite l'apparition de brouillards matinaux pour se développer ; ils font leur apparition à compter de la deuxième semaine de septembre. Une première trie est effectuée le 17 septembre, avec un mélange de baies passerillées et botrytisées. Dès le 24 septembre, une seconde trie est réalisée, puis suivent les trois dernières tries du millésime 2025, avec un développement homogène du Botrytis sur l'ensemble des grappes.

DATES DE VENDANGES	Du 17 septembre au 14 octobre
NOMBRE DE PASSAGES	5 tries manuelles et successives
NOMBRE DE JOURS DE VENDANGES	18
ASSEMBLAGE	97 % Sémillon, 2 % Sauvignon Blanc, 1 % Muscadelle
FERMENTATION	En barriques
ELEVAGE	18 mois en barriques de chêne 100 % français
MISE EN BOUTEILLES	Juin 2027

COMMENTAIRES DE DEGUSTATION

Un bouquet intense marqué par les notes classiques de la pourriture noble se révèle dès les premiers instants, avec des arômes fruités de coing frais et d'abricot mûr, soulignés par une touche de mangue confite. La fraîcheur en bouche, signature des terroirs de Barsac, est instantanément et harmonieusement équilibrée par la densité et la rondeur qui révèle une belle amplitude. Cette puissance et cette justesse racée sont caractéristiques des millésimes solaires. Se révèlent ensuite des notes de pâte de coing et de noisette grillée qui s'atténuent au profit d'une délicate minéralité apportant une belle tension en fin de bouche qui se prolonge longuement.