

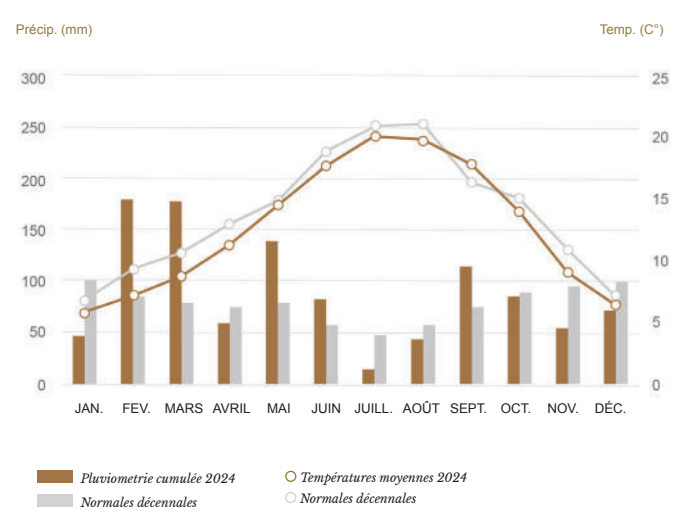


ISSAN 2024



TEMPÉRATURES ET PRÉCIPITATIONS À MARGAUX EN 2024

Comparaison des températures et de la pluviométrie avec les valeurs normales



VENDANGES

Merlot : du 26/09/2024 au 30/09/2024
Cabernet-Sauvignon : du 01/10/2024 au 08/10/2024
Cabernet franc : du 02/10/2024
Petit Verdot : 05/10/2024
Malbec : 30/09/2024

ASSEMBLAGES	CH D'ISSAN	BLASON D'ISSAN
Cabernet-Sauvignon	65%	52%
Merlot	30%	46%
Cabernet franc	2%	.
Malbec	2%	.
Petit Verdot	1%	2%
Barriques neuves	50%	35%

ANALYSES	CH D'ISSAN	BLASON D'ISSAN
% Alcool	12.89	12.91
Acidité (g/l)	3.49	3.55
pH	3.58	3.53
IPT	62	59

Une météo qui donne le rythme

Le froid s'installe progressivement dès le début du mois de janvier, avec des températures qui descendent jusqu'à -4°C sur certaines matinées. Toutefois, cette période hivernale demeure relativement douce par rapport aux normales saisonnières. En février et mars, des pluies abondantes ont été constatées, et aucune température négative n'a été enregistrée. Les journées ensoleillées contribuent à rendre cette transition vers le printemps particulièrement plaisante.

En harmonie avec la nature

Des travaux de prophylaxie ont été minutieusement menés avec pour objectif de maintenir un état sanitaire optimal du vignoble. Ces étapes comprennent l'épamprage, l'échardage et le levage, et contribuent ainsi à maintenir l'équilibre nécessaire au bon développement de la vigne. Le débourrement débute le 27 mars, signe d'un millésime précoce. Grâce à l'ensoleillement et aux températures idéales pour la saison, la floraison est observée le 29 mai. La mi-veraison survient le 12 août, marquant un tournant décisif dans la maturation des grappes.

Grand Classique

Les vendanges se déroulent de manière condensées du 26 septembre au 8 octobre 2024. Un tri rigoureux, a été effectué, alliant la précision de la sélection manuelle et du tri optique. Les vinifications se sont ensuite déroulées dans une atmosphère sereine et maîtrisée, offrant des conditions idéales pour révéler le potentiel du terroir. Les extractions, réalisées avec une grande douceur, ont permis d'exprimer toute la finesse du raisin, un grain de tannins délicat et élégant, promettant ainsi un millésime d'un grand équilibre.

L'art de l'assemblage

Les assemblages ont eu lieu le 10 janvier, en présence de notre œnologue Éric Boissenot. Le millésime 2024 se distingue par sa finesse et son élégance. Il allie souplesse et équilibre, offrant un vin raffiné et soyeux, prêt à être apprécié dès sa jeunesse, tout en laissant présager un bel avenir. Un millésime qui séduit par sa fraîcheur et sa pureté, tout en restant fidèle à l'expression du terroir.

