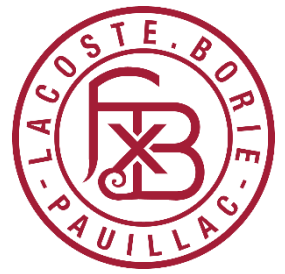




CHATEAU GRAND-PUY-LACOSTE



MILLESIME 2024



Nouveau site : www.chateau-grand-puy-lacoste.com

Le millésime 2024 illustre une nouvelle fois la capacité d'adaptation des équipes face aux caprices de Dame Nature. Les conditions climatiques ont été atypiques, avec un hiver doux comparable à celui de 2020, favorisant une précocité de la vigne dès le début du cycle. Malgré une météo instable, la pression sanitaire est restée sous contrôle, les rendements sont bons (38 hl/ha) et la qualité est au rendez-vous.

Le cycle végétatif a commencé avec le débourrement dès le 21 mars, avec des températures fraîches en mai qui ont ralenti la floraison (27 mai - 5 juin) et entraînant coulures et millerandage qui ont impacté le rendement du Cabernet Sauvignon. La mi-véraison a eu lieu autour du 15 août avec un mois d'août chaud et sec comparable à des millésimes comme 2010, 2012 ou 2016 ce qui a permis une bonne maturité. Au mois de septembre, une dizaine de jours de chaleur avant la vendange a permis de parfaire la maturité aromatique.

La récolte manuelle s'est déroulée du 25 septembre au 8 octobre. Nos équipes de vendangeurs espagnols ont joué un rôle clé, notamment dans le tri rigoureux des raisins issus de nos jeunes plants. Les vinifications ont été douces et maîtrisées, pour préserver l'identité du millésime : un vin savoureux, tendre, accessible et d'une grande élégance.

L'élevage en barriques, toujours mesuré, vient souligner la finesse et la longueur en bouche des vins. L'assemblage définitif a été réalisé début décembre 2024.

UNE ÉQUIPE ENGAGÉE ET PASSIONNÉE

Le millésime 2024 est aussi le reflet du travail rigoureux et passionné de notre équipe, soudée et pleinement investie à chaque étape du cycle de la vigne et du vin.

À la tête de la propriété, Emeline et Pierre-Antoine Borie s'appuient sur l'expertise de Christel Spinner, directrice R&D et œnologue de la propriété, qui incarne l'exigence et la précision dans la conduite du vignoble comme dans l'élaboration des vins. À leurs côtés, Antonio Flores, chef de culture, veille au quotidien avec les vigneronnes sur le vignoble avec une attention respectueuse des équilibres naturels et du système du vivant. Enfin, Benoît Estassy, maître de chai, orchestre avec les ouvriers de chais les vinifications et l'élevage avec une grande justesse, pour révéler dans chaque millésime la personnalité du terroir et la finesse propre à Grand-Puy-Lacoste.

L'expérience, la complémentarité et la vision commune de notre équipe d'une trentaine de salariés permanents sont les garants de la constance qualitative du château, millésime après millésime.



1 – Lacoste-Borie 2024 – Pauillac



Assemblage : 62 % Cabernet Sauvignon - 30 % Merlot - 8 % Cabernet Franc.
Âge moyen des vignes : 25 ans – densité plantation : 10 000 pieds/Ha
Elevage en barriques de chêne français (grain fin) dont 30 % de neuves.

Lacoste Borie 2024 incarne parfaitement le style gourmand et élégant de ce second vin de GPL. La robe est brillante, le nez expressif révèle un fruit éclatant. En bouche, l'attaque est souple, la matière est généreuse et charmeuse, portée par des tanins fins et bien intégrés. Accessible dès sa jeunesse, il séduit par son équilibre, sa fraîcheur et son caractère immédiatement plaisant, fidèle à son rôle de porte d'entrée au style de la propriété.

.....

.....

.....

.....

2 – Château Grand-Puy-Lacoste 2024 – Pauillac



Assemblage : 78% Cabernet Sauvignon - 22% Merlot.
Âge moyen des vignes : 40 ans – densité plantation : 10 000 pieds/Ha
Elevage en barriques de chêne français (grain fin) dont 70 % de neuves

Le Grand-Puy-Lacoste 2024 est marqué par une très belle proportion de cabernet sauvignon (78%) qui signe une fois de plus l'identité du terroir et la finesse de son expression. Ce millésime 2024 incarne l'élégance du millésime avec une belle maturité de fruit et une fraîcheur remarquable. Sa robe grenat précède un nez expressif de fruits noirs mûrs accompagnés de subtiles notes de violettes. En bouche, l'attaque est ample et enveloppante, la texture est soyeuse, les tanins fins et « poudrés ». L'ensemble offre un équilibre harmonieux entre structure, velouté et éclat. Fidèle au style de la propriété, ce vin raffiné sera accessible dans sa jeunesse tout en ayant un beau potentiel de garde.

.....

.....

.....

.....

Vendanges : du 25 Septembre au 8 Octobre 2024 - Rendement : 38 hl/Ha

L'HISTOIRE DU CHÂTEAU

Le nom de Château Grand-Puy-Lacoste incarne à la fois un lieu et une histoire. Situé sur les hauteurs de Pauillac, le terme « Grand-Puy » fait donc référence à sa topographie, situé au sommet d'un « Puy » (colline), et le nom de famille « Lacoste » signe son lien avec le propriétaire au moment de la classification en 1855. Le domaine s'étend sur 90 ha d'un seul tenant autour du château, dont 63 ha de vignes, sur un terroir exceptionnel dont le cadastre n'a pas changé depuis la célèbre classification.

Au cœur de cette propriété, la forêt du parc joue un rôle fondamental : véritable poumon vert, elle apporte ombre, fraîcheur, équilibre et diversité. Elle abrite une riche biodiversité, favorisant la présence d'auxiliaires naturels utiles à la vigne et contribuant à l'équilibre écologique global du vignoble. Cette mosaïque de nature préservée illustre notre volonté d'intégrer durablement la viticulture dans un environnement vivant, sain et respecté.

L'histoire de ce cru commence au XVI^e siècle et traverse les générations. Propriété des familles Saint-Légier, Saint-Guirons puis Lacoste, il est acquis en 1930 par Raymond Dupin, figure attachante et passionnée. À la fin de sa vie, il choisit de transmettre son bien à la famille Borie, réputée pour son sérieux et son engagement dans les grands crus du Médoc. Depuis 1978, François-Xavier Borie et ses enfants perpétuent cette tradition avec rigueur et passion, vivant sur la propriété et assurant une présence quotidienne et active.

Depuis son rachat, la propriété a connu des investissements réguliers pour rester à la pointe de la précision : rénovation du chai historique, construction d'un chai à barrique et de bureau. Pour la vendange 2025 la propriété se dote d'un cuvier gravitaire et d'une nouvelle salle de mise en bouteille. Ces équipements permettent aujourd'hui de révéler avec toujours plus d'élégance la personnalité unique de ce grand terroir.

LA CAISSE VARIATION – UNE SIGNATURE EN PRIMEUR



• 1 Double Magnum • 2 Magnums • 4 Bouteilles

Cette caisse disponible pour le Château Grand-Puy-Lacoste et Lacoste Borie a été élaborée exclusivement pour nos vins et correspond à l'équivalent de de 12 blles.

Cadeau idéal pour célébrer une date anniversaire !

DOMAINES FRANÇOIS-XAVIER BORIE
PAUILLAC

