Château Pape Clément

Millésime 2025

- Hiver : doux et sec
- Printemps : tendance chaude et sèche avec quelques averses orageuses salvatrices
- Été : particulièrement chaud
- Vendanges du 3 au 25 sept.

Appellation
AOC Pessac-Léognan

Superficie
55 ha

Encépagement
52% Merlot
45% Cab. Sauv.
2% Petit Verdot
1% Cab. Franc

Nature du sol
Nappe de graves argileuses pyrénéennes

Densité
8 000 pieds/ha

Age des vignes
15 ans

Rendement
29 hl/ha

Assemblage

60% Merlot
36% Cab. Sauv
3% Cab. Franc
1% Petit Verdot

Élevage
85% en barriques (dont 1/3 de bois neuf)

15% en foudres

Mise en bouteille
Été 2027

Dégustation
Robe profonde, sombre, aux reflets violacés.

Très pur et intense, sur les fruits noirs mûrs, avec une touche florale et des notes fine de graphite.

Bouche élégante avec des tanins soyeux et structurants. Ensemble équilibré, frais et une longue finale élégante.

Nos engagements

Singularités viticoles

- Forte proportion d'argile dans nos sols, atout indispensable pour la complexité que l'on trouve dans nos vins.
- Enchainement éclair du cycle végétatif positionnant le millésime 2025 parmi les plus précoces.
- Conditions hybrides déficitaires et températures supérieures à la moyenne créant des conditions très favorables à la synthèse des tanins pélliculaires.
- Vendanges étalées dans le temps nécessitant plus de patience pour atteindre la complexité aromatique sur les Merlots et la souplesse tanique sur les Cabernets-Sauvignons .

Singularités vinicoles

- Tri optique minutieux et extrêmement performant des baies.
- Fermentation en levures indigènes sélectionnées pour réveler tout le potentiel aromatique de nos raisins.
- Travail de précision : vinifications «sur-mesures» veillant à adapter l'itinéraire technique à la matière première et recours à une grande diversité de contenants durant l'élevage de façon à sublimer chaque lot.