

Primeurs 2025

# CHÂTEAU SAINT-PIERRE

HISTOIRE D'ASCENSION

#TerroirReuni



## ASSEMBLAGE

78% CABERNET SAUVIGNON

15% MERLOT

4% CABERNET FRANC

3% PETIT VERDOT

## MILLÉSIME 2025

Exceptionnel par sa précocité, par sa richesse, par ses petits rendements

L'hiver a été plutôt doux dans l'ensemble par rapport à la normale, la pluviométrie globalement faible surtout en fin d'hiver ainsi que les températures au-dessus de la moyenne trentennale. Ces conditions ont entraîné une certaine sérénité quant au risque de gel printanier. Les travaux du sol se sont déroulés de façon optimale durant le mois de mars et avril. Cette climatologie sèche ne favorise pas l'installation de mildiou précoce contrairement aux deux derniers millésimes qui avaient démarré avec une pression mildiou très forte.

Nous savions que le potentiel de fertilité du millésime serait faible en raison d'un printemps 2024 maussade. Dès le mois de mai, le temps est sec et chaud, la floraison se déroule dans de bonnes conditions (Merlot 21/05, Cabernet Sauvignon 28/05) mais nous constatons après comptage que le nombre de grappes est peu important ce qui nous laisse présager des petits rendements. La fin du printemps est toujours marquée par des conditions climatiques sèches et chaudes.

## CLIMATOLOGIE

Nous remarquons quelques contraintes hydriques sans excès dès le mois de juin ce qui favorise la synthèse de polyphénols et le potentiel tannique des futurs raisins. Juillet est globalement sec sans excès de température, les raisins sont de petits calibres et l'état végétatif de la vigne plutôt correct, sans excès de stress hydrique.

La culture biologique des vignobles nous amène à utiliser un panel de tisanes et décoctions pour favoriser un bon cycle physiologique. En effet les conditions climatiques du printemps et de l'été 2025 (peu de pluviométrie et fortes chaleurs) peuvent provoquer des blocages, et engendrer une maturation des raisins incomplète. C'est ainsi que tout au long de l'année nous veillons sur l'état physiologique du végétal en adaptant l'élaboration de préparations naturelles pour stimuler les défenses naturelles de la plante (argile, poudre d'huitres, purin, prêle, ortie, achillée millefeuille...).

La véraison est précoce, et s'achève fin juillet. La première quinzaine du mois d'août est très chaude avec des températures supérieures à 30°. La maturité s'accélère et confirme que la cueillette sera précoce. Quelques pluies fin août améliorent l'état hydrique du vignoble, néanmoins les baies de raisin resteront de petit calibre et faiblement juteuses. Ces pluies auront un effet bénéfique en diminuant les hausses de degré potentiel. Les conditions idéales s'enchaînent en septembre. Les vendanges débutent le 10 septembre sous un grand soleil et se termineront le 19 septembre. Les vendanges sont exceptionnellement précoces, les raisins présentent une richesse importante en polyphénols et des degrés d'alcool classiques. L'équilibre aromatique, la puissance et l'intensité de la matière première en font un grand millésime.

Les vinifications raisonnées en fonction des terroirs se déroulent parfaitement. Nous savons que les rendements seront historiquement bas. Nous sommes très attentifs à la cinétique de fermentation, l'extraction, en modulant la fréquence et la durée des remontages, et la durée de la phase de macération, pour sublimer ces raisins d'exception.

Le millésime 2025 est caractérisé par un cycle végétatif et des conditions climatiques parfaites. Une maturité très précoce avec des rendements historiquement bas 20 hl/ha. Les vins sont d'une couleur pourpre profonde, d'un panel aromatique de fruits noirs intenses, d'une structure en bouche complète et charnue.



Le millésime 2025 se distingue par son élégance, le fondant de ses tanins, l'équilibre de sa structure qui permettent une dégustation immédiate ou qui peut être conservé pendant plusieurs décennies.

## COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION

### LA ROBE:

couleur rouge profonde presque noire.

### LE NEZ:

intense de fruits murs et d'épices, cassis, cachou, réglisse, tabac. Tout en complexité et raffinement.

### EN BOUCHE:

L'attaque est suave, veloutée, des tanins d'une exceptionnelle richesse alliant puissance et élégance. La finale est explosive, complexe, avec une tenue remarquable.

## INFOS TECHNIQUES

VENDANGES:

**10/09/2025 AU  
19/09/2025**

**RENDEMENT: 20 HL/HA**

VIEILLISSEMENT EN BOIS  
NEUF: **60%**

**DEGRÉS: 13,37**

CERTIFICATIONS: **AB,  
ISO 14001 ET HVE 3**

