



LE MILLÉSIME 2024

L'équilibriste !

MILLÉSIME 2024

VENDANGES Du 25 septembre au 11 octobre 2024

ASSEMBLAGE 84 % Merlot

10 % Cabernet Franc

06 % Cabernet Sauvignon

ÉLEVAGE 40 % barriques neuves - 58 % barriques de 1 vin - 2 % en jarre

14 à 18 mois d'élevage en cave souterraine

ANALYSE TAV 13 % vol - pH 3,43

PRODUCTION 30 hl/ha - 50 000 bouteilles

*Fiche technique
et millésime détaillé*





LE MILLÉSIME 2024

L'équilibriste !

PROPRIÉTAIRE Famille Philippe Cuvelier
GÉRANT Matthieu Cuvelier
DIRECTEUR Emmanuel de Saint Salvy
CONSULTANTS Jean-Claude Berrouet et Derenoncourt Consultants

VIGNOBLE

APPELLATION Saint-Émilion Grand Cru
CLASSEMENT 1^{er} Grand Cru Classé depuis 1955
SITUATION GÉOGRAPHIQUE Sur les plus hauts versants du plateau Ouest
de Saint-Émilion, au pied des « Grandes Murailles »
SUPERFICIE 22 hectares
SOL Argilo-calcaires
ENCÉPAGEMENT 86 % Merlot
08 % Cabernet Franc
06 % Cabernet Sauvignon
DENSITÉ DE PLANTATION Entre 6 000 et 9 200 pieds à l'hectare
ÂGE MOYEN DES VIGNES 35 ans

MILLÉSIME 2024

VENDANGES Du 25 septembre au 11 octobre 2024
TRI/RÉCEPTION Sélection densimétrique puis manuelle, réception
gravitaire
ASSEMBLAGE 84 % Merlot
10 % Cabernet Franc
06 % Cabernet Sauvignon
VINIFICATION Fermentation naturelle en baies entières dans 25 cuves
inox thermo-régulées de petite capacité, extraction douce
par pigeage manuel, cuvaison de 21 à 28 jours,
fermentation malolactique en cuve
ÉLEVAGE 40 % barriques neuves - 58 % barriques de 1 vin - 2 % en jarre
14 à 18 mois d'élevage en cave souterraine
ANALYSE TAV 13 % vol - pH 3,43
PRODUCTION 30 hl/ha - 50 000 bouteilles



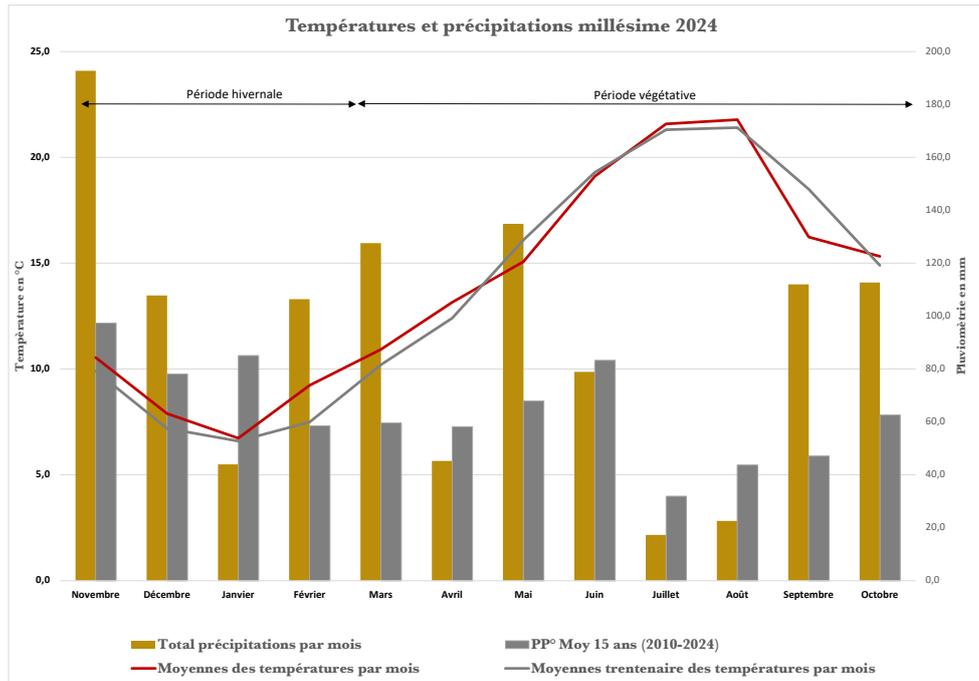
LE MILLÉSIME 2024

L'équilibriste !

Tout amateur de Grands Bordeaux aime nos vins car ils suscitent, en plus du plaisir de les boire, la satisfaction de comprendre un terroir, un millésime, un savoir-faire des femmes et des hommes qui s'y investissent. Les vins produits à Clos Fourtet en 2024 sont **identitaires**, fidèles à ce magnifique **plateau calcaire** balayé par le vent et à l'image des vigneronns qui ont déployé une énergie incroyable et pris des risques payants. Tel un **équilibriste expérimenté**, nous avons traversé ce millésime en prenant des décisions fortes qui nous ont conduit, sans faux pas, à produire un vin tout en équilibre et en délicatesse.

Les données climatiques

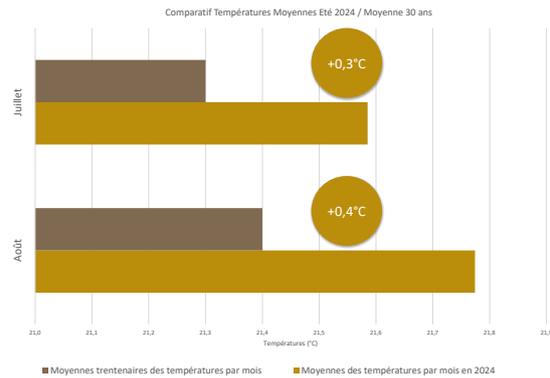
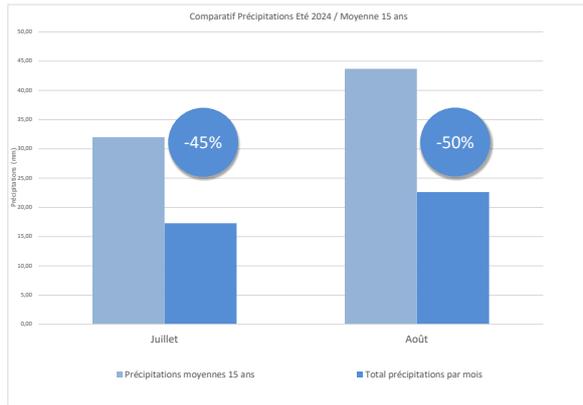
Le millésime 2024 est marqué par un automne et un hiver (exceptée la 1^{ère} quinzaine de janvier) particulièrement doux et excessivement humides (+1,5°C et 50 % de précipitations en plus de la moyenne décennale). Dans ces conditions propices, le débourrement intervient précocement et de façon homogène, aux alentours du 20 mars pour le Merlot.



La douceur du début de printemps va laisser place à des températures plus fraîches. La vigne ralentit sa croissance et compense l'avance de début de cycle. Après une accalmie en avril, les précipitations reprennent. Les **couverts végétaux** en place à Clos Fourtet absorbent les excès d'eau et améliorent la portance de nos tracteurs. Les **sols calcaires** agissant comme des drains, dans ces conditions, nos vignes ne souffrent pas d'hydromorphie et la vie dans les sols, si importante pour le bon développement de la vigne, n'est pas affectée. Nos équipes expérimentées s'adaptent également pour accélérer l'ensemble des façons culturales (contre-ébourgeonnage, échardage, effeuillage). En favorisant les **mesures prophylactiques**, nous améliorons l'équilibre naturel du vignoble, ainsi que la lutte contre les cryptogames. La floraison intervient fin mai dans une période plus clémente, mais des phénomènes de coulure et de millerandage vont déjà grever à ce stade notre potentiel de récolte. Nous ne le devinions pas à ce moment-là mais **cette limitation naturelle des rendements sera une des clés** qui va nous permettre d'amener en fin de cycle notre raisin à maturité.

L'été s'installe ensuite et de façon durable. Les mois de **juillet et août**, si importants pour la qualité d'un millésime, sont **plus secs que la moyenne et les températures plus élevées**.

À partir du 1^{er} juillet, le bilan hydrique climatique amorce le début d'une phase de déficit hydrique qui ne cesse de s'accroître jusqu'à la véraison (fin juillet). Ces contraintes hydriques modérées favorisent la synthèse des polyphénols et des composés aromatiques dans la pellicule des raisins.



La succession, depuis 2018, d'années marquées par des étés anormalement chauds et secs a modifié notre référentiel. L'été 2024 est **dans la norme** des températures des 15 dernières années et c'est justement cette **absence d'excès** lors de la phase de maturation qui définit au mieux notre millésime 2024 !

La véraison s'enclenche aux alentours du 26 juillet et s'échelonne jusqu'à la mi-août. Nous savons à ce moment-là qu'il faudra être patients et attendre la fin septembre pour récolter.

La maîtrise technique

Grâce à notre **expérience** et notre **travail au vignoble**, dans un millésime avec des petites baies et des rendements limités, nous savons que **la nature de nos sols** nous autorise à attendre. Nous patientons jusqu'au 25 septembre pour initier des **vendanges choisies** et non contraintes. Les derniers coups de sécateur interviennent le 11 octobre.

Après un **tri méticuleux**, les raisins sont acheminés **sans foulage** et par **gravité** dans nos petites cuves. Par ce procédé, nous préservons au maximum l'intégrité et la pureté aromatique du fruit fraîchement cueilli. Dans cette même logique, aucune phase pré-fermentaire n'est réalisée et les **fermentations naturelles** vont s'enclencher à température ambiante. Elles favorisent la diversité, la complexité et évitent toute forme d'appauvrissement apporté par des levures sélectionnées. Les premiers jus sont marqués par une très belle expression aromatique. Les extractions douces par **pigeages manuels** libèrent des **tanins d'une grande finesse**. À Clos Fourtet, un programme adapté à chaque origine nous permet de façonner avec précision nos 2 vins aux identités bien caractéristiques. Après une cuvaison de 3 à 4 semaines, le nouveau millésime s'annonce pur, équilibré, de concentration moyenne et très **identitaire** de son terroir calcaire.

La nature de nos sols, l'expérience de notre équipe, la patience au vignoble et la sérénité au chai sont les étapes clés d'un **millésime justement proportionné** !

Le millésime
2024
en quelques mots

Air du temps
Rareté *Identitaire* **Tri**
Crémeux **Souple**
Élégant **Précis**
Extraction douce
Équilibre
Aromatique
Délicat **Finesse**
Fruité *Juteux*
Tension *Tanins onctueux*
Longiligne **Pur**

Fraîcheur **Proportionné**
Patience **Raffinement**

*Les choix de l'homme
au coeur du millésime*