



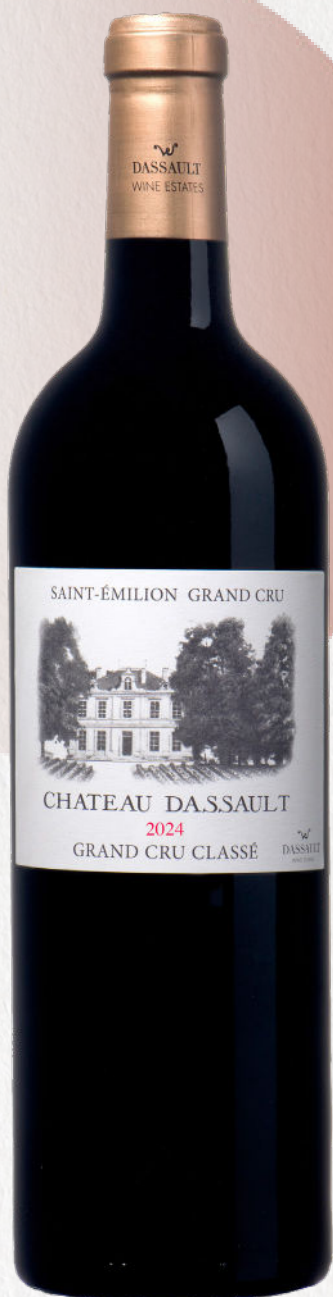
Château Dassault

Millésime 2024 - Décision & justesse

Depuis 10 ans déjà, Château Dassault a pris des décisions fortes au vignoble comme au chai pour donner une nouvelle dimension à ses vins.

Le millésime 2024 reflète cette évolution. Dans un contexte climatique marqué par un printemps très humide et une forte "pression maladie", la persévérance des équipes techniques, leur agilité et la précision des actions menées tout au long de l'année ont été essentielles.

2024 a été une année où faire les bons choix a été déterminant tant à la vigne qu'au chai. Le résultat est dans le vin : mûr, aromatique, le Château Dassault 2024 est gourmand, plein et juteux, avec un bel équilibre et promis à un bel avenir.



Climatologie

Un hiver très pluvieux et doux - La fin de l'année 2023 et le début de l'année 2024 ont été marqués par une pluviométrie importante (+41%) et des températures particulièrement douces (+0,7°C). Ces conditions ont favorisé un débourrement plus précoce, intervenant le 15 mars, soit deux semaines avant la moyenne décennale.

Un printemps frais et humide - Le printemps a été caractérisé par des températures plus fraîches que la moyenne et des précipitations exceptionnelles (+58% en mai). Pendant les dix jours d'avance enregistrés lors du débourrement, la floraison a débuté le 27 mai sur les Merlots les plus précoces.

Un été relativement chaud et sec - L'été a fait son entrée avec une hausse des températures et un climat sec. La véraison a débuté le 25 juillet, accusant un retard de 7 à 10 jours par rapport à la moyenne habituelle. Chaud et sec, le mois d'août a permis aux raisins de mûrir dans des conditions idéales, et a contribué à l'enrichissement des composés phénoliques.

Vendanges & vinifications

Les vendanges ont commencé le 30/9 pour les Merlots, suivis des Cabernets Franc le 9/10 et des Cabernets Sauvignon le 14/10, et se sont déroulées sur 2 semaines.

La décision de faire un tri sévère (15 à 20% de rejets) a été prise afin d'encuver uniquement les meilleurs raisins.

Lors de la vinification, l'extraction douce a été privilégiée, combinant remontages classiques et pigeages, afin d'exploiter pleinement le potentiel des raisins. La cuvaison a duré 4 semaines.

L'année du Cabernet - Contrairement aux Merlots, les Cabernets n'ont pas subi de coulure et ont été épargnés par les attaques de mildiou : en résulte une proportion plus importante dans l'assemblage, à hauteur de 29%.





Dégustation

Couleur rouge grenat, avec des reflets violacés. Vin limpide et brillant. Au nez, notes de fruit frais, griotte. On retrouve l'aromatique fruité en bouche avec des notes de bonbons Anglais. Mûr, avec du goût, le Château Dassault 2024 est très gourmand, plein et juteux, avec un bel équilibre.

Informations techniques

Teneur en alcool - 13% vol

PH - 3,53

Situation du vignoble

Superficie - 39 hectares (30 en production), versant nord du coteau de Saint-Émilion.

Sols - Coteau argilo-calcaire, argile sur substrat calcaire, sablo-argileux et argilo-sableux.

Encépagement - 66% Merlot, 26% Cabernet Franc et 8% Cabernet Sauvignon.

Âge moyen des vignes - 21 ans.

Viticulture, vinification & élevage

Culture raisonnée, travail superficiel des sols et enherbement. Taille Guyot simple ou double. Ebourgeonnage.

Vinification - Parcellaire en cuves Inox

Élevage - En barriques neuves (61%), cuves (14%), foudres (13%), barriques 1 vin (8%), amphores (4%). De 12 à 16 mois selon les parcelles.

Assemblage - 71% Merlot, 25% Cabernet Franc et 4% Cabernet Sauvignon.

Production annuelle - Château Dassault 80 000 bouteilles / D de Dassault 15 000 bouteilles.

Le vignoble de Château Dassault est certifié Haute Valeur Environnementale 3, ISO 14001 et labellisé Bee Friendly.