



2025



VENDANGES

Merlot : du 09 au 22 septembre
Cabernet Sauvignon : du 12 au 23 septembre
Cabernet Franc : du 17 au 22 septembre
Petit Verdot : du 19 au 22 septembre



TEMPÉRATURES ET PRÉCIPITATIONS À SAINT-ESTÈPHE EN 2025

Comparaison des températures et de la pluviométrie avec les valeurs normales



ASSEMBLAGES	CH. LILIAN LADOUYS	CH. LAFON-ROCHET
Cabernet Sauvignon	30%	66%
Merlot	61%	29%
Cabernet Franc	-	3%
Petit Verdot	9%	2%
Foudres	-	40%
Bois neuf	30%	15%
Cuves béton	-	10%
Amphores	5%	
ANALYSES	CH. LILIAN LADOUYS	CH. LAFON-ROCHET
Alcool	12.46	12.70
Acidité	3.10	3.20
pH	3.70	3.69
IPT	67	69

UN MILLÉSIME D'ÉQUILIBRE, PORTÉ PAR LA FRAÎCHEUR

Contrainte hydrique et précision des maturités

Le millésime 2025 confirme la qualité exceptionnelle des années en 5. Il s'inscrit dans un grand **classicisme** bordelais, où profondeur, **fraîcheur** et **précision** se conjuguent dans une expression ample et **enveloppante**.

Construit sous un climat sec et lumineux, marqué par une contrainte hydrique précoce entre mi-mai et fin juillet, 2025 a mis la vigne à l'épreuve sans jamais altérer l'identité de nos terroirs. Sur nos graves profondes comme sur nos argiles, leur capacité naturelle à absorber les excès climatiques s'est pleinement révélée, préservant **droiture**, tension et fraîcheur – l'âme même des grands vins de Saint-Estèphe.

La vigne a régulé naturellement sa charge, donnant des baies de très petite taille, concentrées et homogènes. La première quinzaine d'août, particulièrement chaude, a accéléré les maturités **sans excès** de sucres, tempérées par les précipitations de fin août. Les pépins ont atteint une maturité aboutie ; les tanins pelliculaires se sont densifiés tout en conservant finesse et soyeux. Les vendanges, engagées dès le 9 septembre, ont été conduites grâce à une lecture fine des terroirs afin de préserver **l'équilibre** entre éclat aromatique, **tension** et **profondeur**.

Densité maîtrisée et élevage en foudres

En cuve, les équilibres se révèlent justes : **degrés modérés**, acidités préservées, pH harmonieux. La richesse tannique, particulièrement marquée cette année, s'exprime avec précision grâce à une **fraîcheur structurante** qui étire les vins et soutient leur **énergie**. La matière est dense, toujours animée par le mouvement.

L'élevage évolue : **les foudres** deviennent majoritaires, réduisant l'empreinte de la barrique neuve. Ce choix accompagne la matière sans la contraindre, affine le grain et laisse le **Cabernet** exprimer pleinement sa **verticalité naturelle**.

Deux signatures affirmées

Château Lafon-Rochet 2025 affirme son **identité cabernet** : trame structurante, graphite, fruits noirs frais, tension saline en finale. La **puissance** y est **contenue**, portée par une colonne vertébrale fraîche et sapide qui donne longueur et profondeur.

Au Château Lilian Ladouys, l'expression est plus immédiate grâce à la proportion importante de Merlot : éclat de fruits noirs et rouges croquants, **pulpe généreuse**, tanins enveloppants. La **gourmandise** s'y conjugue à la précision, dans un équilibre **juteux**.

La **puissance naturelle** de nos terroirs s'épanouit pleinement, révélant avec précision **finesse, fraîcheur** et **profondeur** – une expression profondément réjouissante !

Château Lilian Ladouys

SAINT-ESTÈPHE



2025

