

2025

High five !

Le millésime 2025 se classe parmi les plus précoces depuis 1989.

L'hiver a été marqué par une répartition contrastée des précipitations, alternant entre périodes sèches et un mois de janvier pluvieux, assurant des réserves hydriques suffisantes. L'absence d'épisodes de gel ou de grêle et les températures douces favorisent un débourrement homogène autour du 25 mars, marquant le début d'un cycle précoce et prometteur.

Le printemps, chaud et globalement sec, a favorisé une croissance rapide et régulière de la vigne, dans de très bonnes conditions sanitaires. La floraison, rapide et homogène, a permis une nouaison régulière. La fertilité des rameaux, plus limitée à la suite des conditions difficiles du printemps 2024, laisse déjà entrevoir des rendements modérés.

L'été s'est installé durablement sous des conditions chaudes, marquées par deux vagues de chaleur successives. La véraison, amorcée dès la première quinzaine de juillet, intervient avec près de dix jours d'avance par rapport à 2024. La fin du mois d'août a constitué une étape clé du cycle. Les pluies opportunes ont permis d'atténuer le stress hydrique, de modérer la concentration en sucres et de préserver l'acidité, rétablissant des conditions physiologiques favorables pour aborder sereinement la dernière phase de maturation, sans excès ni rupture d'équilibre.

Les vendanges se sont déroulées selon un calendrier avancé, du 26 août au 4 septembre. Les raisins sont transportés en bac, sous gaz inerte, afin de préserver leur intégrité. À leur arrivée au chai, les baies suivent trois itinéraires de vinification, selon leur cépage et leur qualité : pressurage direct, avec ou sans éraflage, ou pressurage après macération à froid pendant 12 heures sous carboglace. Les fermentations, réalisées majoritairement en barriques (deux tiers, contre un tiers en cuves), sont suivies d'un élevage sur lies de six mois.

« *Blanc de Lynch-Bages 2025 présente une robe lumineuse aux reflets dorés. Le nez est expressif et complexe, marqué par des notes d'agrumes, de fruits à noyaux et de fruits exotiques, accompagnées de délicates touches de fleur d'acacia. En bouche, le vin se montre onctueux et ample, avec de subtiles notes boisées parfaitement intégrées, apportant rondeur et équilibre.* »

Nicolas Labenne, Directeur Technique, mars 2026.



Appellation

Bordeaux Blanc

Élevage

En barriques sur lies pendant six mois
(50 % de bois neuf)

Surface

11 hectares

Assemblage

60 % Sauvignon Blanc

Sol

Graves garonnaises

24 % Sémillon

11 % Muscadelle

5 % Sauvignon Gris

Vendanges

Manuelles, avec tri sélectif
dans la vigne et sur table.

26 août - 4 septembre

Analyses

Acidité : 4,1 g/L d'H₂SO₄

Alcool : 13,4 % vol.

pH : 3,20