

Château Côte de Baleau

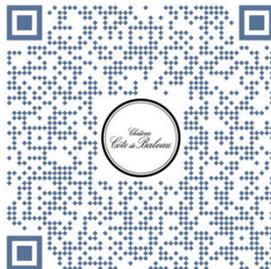
LE MILLÉSIME 2024

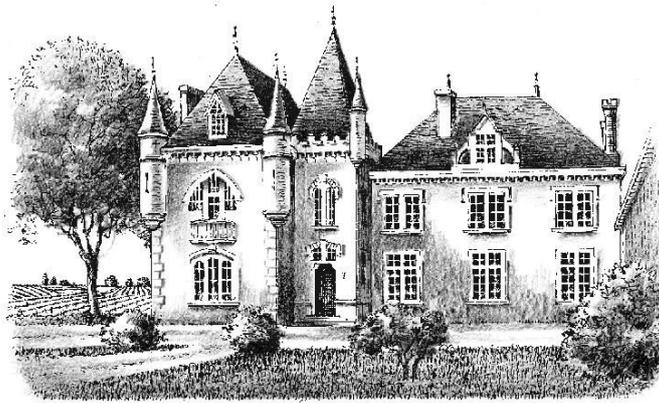
L'équilibriste !

MILLÉSIME 2024

VENDANGES	Du 25 septembre au 07 octobre 2024
ASSEMBLAGE	95 % Merlot 05 % Cabernet Franc
VINIFICATION	Fermentation en petites cuves inox thermorégulées, extraction modérée, cuvaison de 24 à 28 jours
ÉLEVAGE	25 % barriques neuves - 25 % barriques de 1 vin - 25 % barriques de 2 vins - 25 % en cuve 14 mois d'élevage
ANALYSE	TAV 13,5 % vol - pH 3,7
PRODUCTION	32 hl/ha - 48 000 bouteilles

*Fiche technique
et millésime détaillé*





Château Côte de Baleau

LE MILLÉSIME 2024

L'équilibriste !

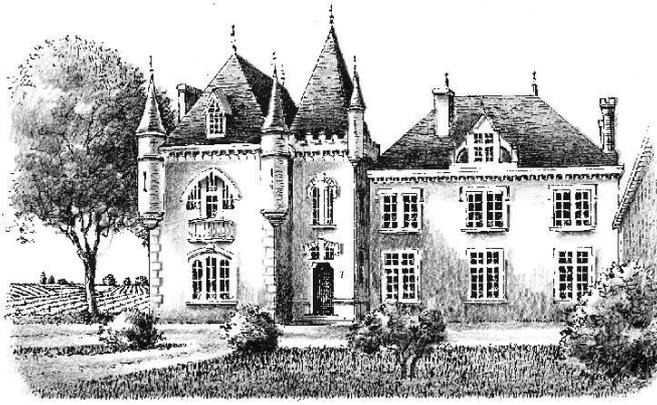
PROPRIÉTAIRE Famille Philippe Cuvelier
GÉRANT Matthieu Cuvelier
DIRECTEUR Emmanuel de Saint Salvy
CONSULTANTS Michel Rolland et Julien Viaud

VIGNOBLE

APPELLATION Saint-Émilion Grand Cru
CLASSEMENT Grand Cru Classé
SITUATION GÉOGRAPHIQUE Quelques centaines de mètres au nord-ouest
du bourg de Saint-Émilion
SUPERFICIE 17 hectares
SOL Argilo-calcaires et argilo-sableux
ENCÉPAGEMENT 90 % Merlot
10 % Cabernet Franc
DENSITÉ DE PLANTATION 6 000 à 8 000 pieds à l'hectare
ÂGE MOYEN DES VIGNES 25 ans

MILLÉSIME 2024

VENDANGES Du 25 septembre au 07 octobre 2024
ASSEMBLAGE 95 % Merlot
05 % Cabernet Franc
VINIFICATION Fermentation en petites cuves inox thermorégulées,
extraction modérée, cuvaison de 24 à 28 jours
ÉLEVAGE 25 % barriques neuves - 25 % barriques de 1 vin -
25 % barriques de 2 vins - 25 % en cuve
14 mois d'élevage
ANALYSE TAV 13,5 % vol - pH 3,7
PRODUCTION 32 hl/ha - 48 000 bouteilles



Château Côte de Baleau

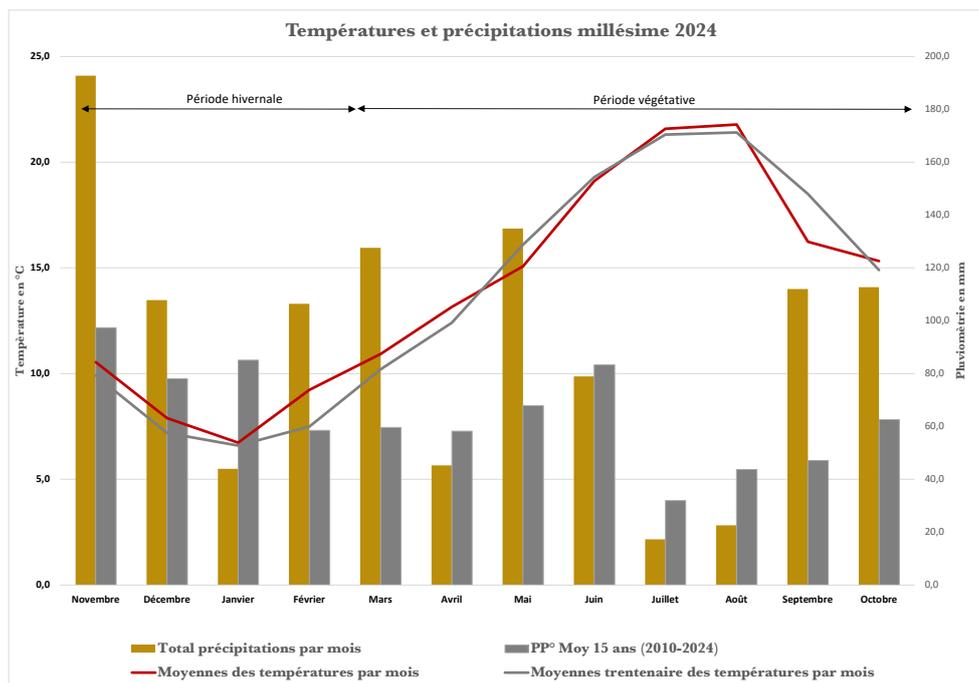
LE MILLÉSIME 2024

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 au Château Côte de Baleau en 2024 sont **identitaires**, fidèles à ces trois sols complémentaires de calcaire, de sable et d'argile et à l'image des vigneron 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.



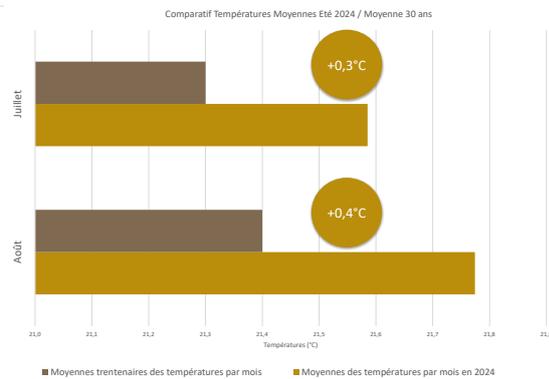
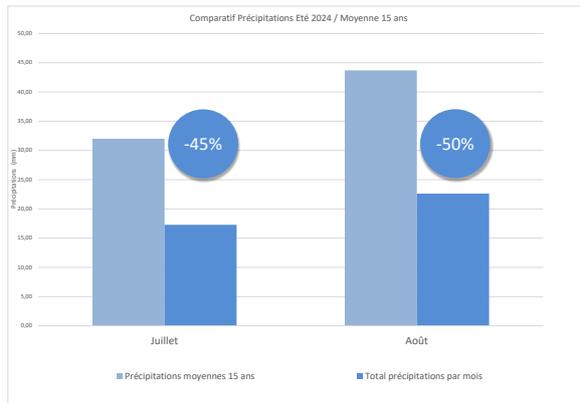
La douceur du début de printemps va laisser place à des températures plus fraîches. La vigne ralentit sa croissance et compense l'avance de début de cycle. Après une accalmie en avril, les précipitations reprennent. Les **couverts végétaux** en place à Château Côte de Baleau absorbent les excès d'eau et améliorent la portance de nos tracteurs. Les **pentons de nos coteaux** favorisent l'évacuation des eaux excédentaires.

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 devinons 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**.

A 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 ! L'**absence d'excès** est un des points remarquables de la phase de maturation du 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 de la **nature et la topographie de Château Côte de Baleau** nous autorise à attendre. Nous patientons jusqu'au 25 septembre pour initier des **vendanges choisies** et non contraintes. Les dernières grappes de Cabernet Franc sont récoltées le 07 octobre.

Après un tri méticuleux, les raisins sont acheminés dans nos petites cuves. Les premiers jus sont marqués par une très belle expression aromatique. Les extractions douces libèrent des tanins d'une soyeux. Après une cuvaison de 3 semaines en moyenne, les vins produits sont purs, équilibrés, de concentration moyenne et très identitaires de l'assemblage de nos trois terroirs.

La patience au vignoble, la sérénité au chai et l'importance de l'élevage 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**

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