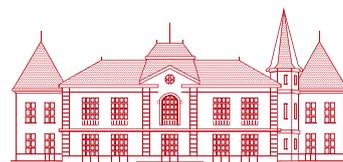


CHÂTEAU LYNCH-MOUSSAS 2024

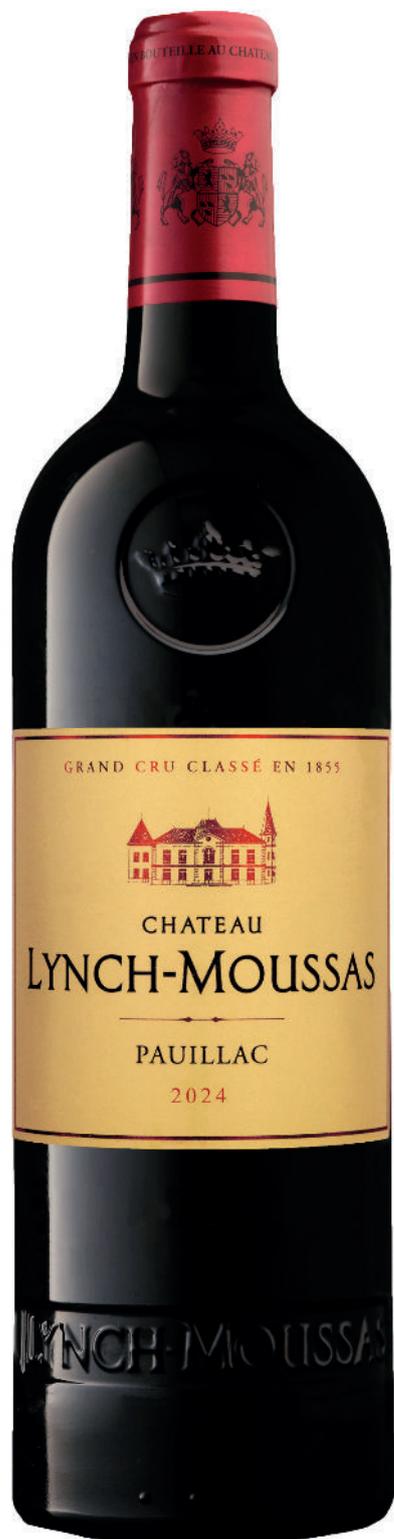
GRAND CRU CLASSÉ

PAUILLAC

CERTIFICATION HVE NIVEAU 3



CHATEAU
LYNCH-MOUSSAS
GRAND CRU CLASSÉ EN 1855 - PAUILLAC



DÉGUSTATION

« Doté d'une robe brillante, le vin séduit par un nez expressif, dominé par les fruits frais (cassis, mûre, groseille) et relevé par de délicates notes d'épices douces. La bouche, suave dès l'attaque, est continue, avec une trame tannique bien intégrée. L'ensemble est équilibré, précis, porté par une belle fraîcheur et une finale savoureuse. » *Axel Marchal, consultant œnologue*

ASSEMBLAGE

78%
CABERNET
SAUVIGNON

22%
MERLOT

ANNÉE AGRONOMIQUE

DÉBOURRAGE
22 MARS



FLORAISON
16 MAI

VÉRAISON
16 JUILLET



VENDANGES
MERLOTS
2 SEPT-4 OCT

VENDANGES
CABERNETS
3-8 OCTOBRE



VINIFICATION

Le moût macère à froid quelques jours pour extraire arômes, couleur et tannins, puis la fermentation alcoolique débute en cuves inox pendant une dizaine de jours. Après macération, le vin est écoulé, le vin de presse séparé, puis la fermentation malolactique a lieu. Chaque cuve, correspondant à une parcelle, est dégustée pour orienter l'assemblage entre Grand Vin et Second Vin. L'élevage dure 14 à 24 mois en barriques, dont 58 % de bois neuf. Après un premier assemblage en cuve, le vin retourne en barrique avant la mise en bouteille un an plus tard.

DE L'ADVERSITÉ À L'ÉLÉGANCE : LE RÉCIT DU MILLÉSIME 2024

L'année 2024 s'ouvre sur un hiver froid et humide, suivi d'un printemps doux mais capricieux. La vigne débourre autour du 20 mars malgré une pluviométrie importante. Les températures remontent progressivement, mais les précipitations persistantes d'avril à mai favorisent l'apparition du mildiou, accompagné de phénomènes de coulure et de millerandage.

La floraison, entre mi-mai et début juin selon les cépages, se déroule sous une météo instable. Les conditions restent délicates jusqu'en juillet, avec un cumul de pluie de 400 à 500 mm selon les propriétés. La conduite du vignoble s'avère alors particulièrement exigeante.

Mi-juillet, le climat s'améliore enfin avec l'installation d'un temps chaud et couvert. Le mois d'août, idéal, alterne journées chaudes et nuits fraîches, permettant une belle évolution de la maturité.

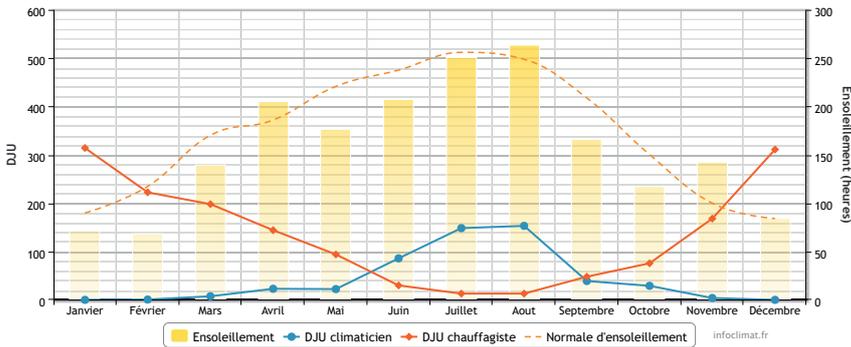
Début septembre, le temps redevient incertain, mettant les baies à rude épreuve. Les vendanges s'échelonnent de fin septembre à début octobre, nécessitant un tri minutieux à la vigne comme au chai. Ce travail rigoureux se traduit par des rendements très faibles, mais un vin d'une grande qualité.

Le millésime 2024 se distingue par son élégance, sa fraîcheur aromatique, ses tanins soyeux et une belle expression fruitée. Peu extrait, il séduit par son style aérien, rond et floral - un vin « souriant », reflet d'une année complexe mais magnifiquement maîtrisée.

2024, UNE ANNÉE EN CONTRASTE

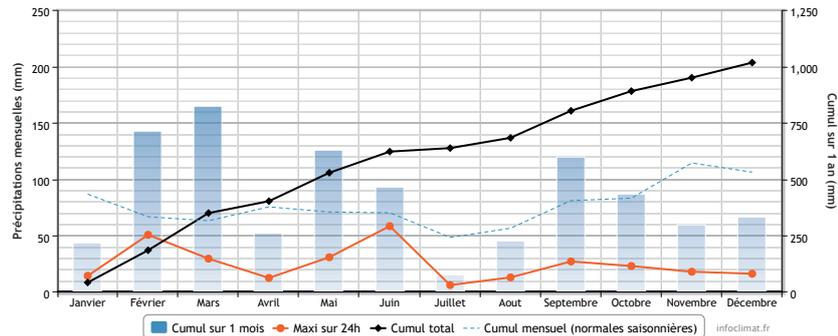
ENSOLEILLEMENT MENSUEL

Ecart aux normales 1991-2020 d'ensoleillement : -9% (-178.1h)



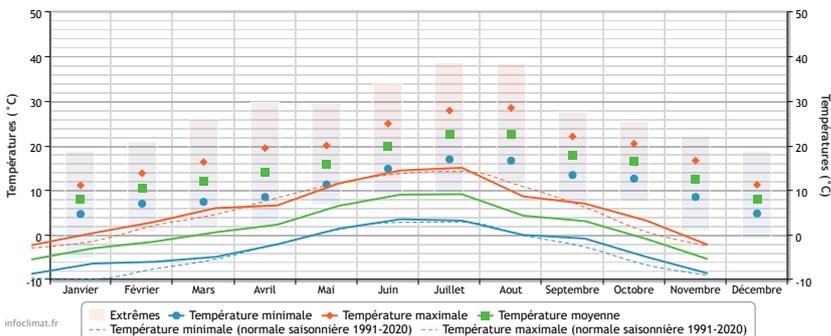
PLUVIOMÉTRIE MENSUELLE

Ecart aux normales 1991-2020 sur l'année : +10% (+91.9mm)



AMPLITUDE THERMIQUE MOYENNE

Ecart aux normales 1991-2020 sur l'année : Tmin: +1,0°C Tmax: +0,5°C Tmoy: +0,7°C





« Robe pourpre foncé aux reflets violets et cœur presque noir. Nez assez expressif, alliant précision et pureté, sur de jolis fruits noirs - mûres et cassis -, avec une pointe de graphite et un fin grillé en arrière-plan. En bouche, la structure est bien en place, avec des tanins fermes mais mûrs, un fruit élégant, une épice discrète et un boisé subtil. L'attaque est plutôt puissante, mais l'ensemble reste équilibré, avec une très belle longueur. » **Markus del Monego**

« Lynch-Moussas se distingue par sa profondeur et par sa pureté. Très explicite dans la manière de se révéler, il affiche des nuances épicées et fruitées avec des parfums de sureau et de myrtilles complétés par une touche de poivre noir. En bouche, le vin dispose de tannins suaves offrant une bonne assise, communément avec une structure acide rafraîchissante. Un vin savoureux qui demande de la patience. Belle réussite. 2029-2044. » Dégusté le 23.04.2025 par **Yves Beck**

« Une propriété qui affine discrètement, depuis quelques années, son expression du classicisme du Cabernet Sauvignon. On y retrouve un fruit juteux et éclatant de groseille rouge, mûre et framboise, avec une touche végétale, une belle longueur et un léger voile de fumée de feu de bois. Une interprétation sincère et sans artifice de l'appellation. » Dégusté le 7 avril 2025 par **Jane Anson, Inside Bordeaux**

« Présente longueur et structure de manière linéaire et compacte, avec des arômes de myrtilles, de cassis et une touche de citronnelle. Corps moyen et profil élancé. Un fruit frais et tendu. » **James Suckling**

« Cèdre, feuille de cigare, cassis et groseille rouge s'expriment déjà dans ce vin mi-corsé, souple, expressif, vivant et légèrement mâchu, plein de charme. Une note rafraîchissante de feuille de menthe en finale ajoute une belle complexité. À boire entre 2027 et 2045. » **Jeff Leve, The Wine Cellar Insider**

« Le bouquet est assez expressif, avec des touches de violette empruntées à Margaux. Le boisé est bien intégré, et des fruits noirs et bleus nets se déploient dans le verre. En bouche, le vin est mi-corsé, avec des tanins denses, offrant un Pauillac assez audacieux et relativement précoce, à la finale richement texturée. Il sera intéressant de le redéguster une fois en bouteille. » **Neal Martin, Vinous**

« Le Lynch-Moussas 2024 est un vin puissant et profond. La cerise noire, la lavande, le clou de girofle et la réglisse lui confèrent une intensité sombre et concentrée. On retrouve une superbe profondeur de texture et une belle résonance aromatique dans le verre. Un bel effort pour le millésime. Élégant et racé. » **Antonio Galloni, Vinous**

« Robe rubis foncé, cœur opaque, reflets violacés, bord légèrement éclairci. Nez délicat de prune séchée, une touche de figue, écorce d'orange confite, avec de subtiles nuances boisées en arrière-plan. En bouche, le fruit est sucré, la matière ample, sur des notes de fruits rouges, avec une finale légèrement noisettée. Un vin qui offre un plaisir de dégustation simple et immédiat. »

Peter Moser, Falstaff

« (Pauillac ; 78 % Cabernet Sauvignon ; 22 % Merlot ; 13 % d'alcool ; dégusté lors de la dégustation presse de l'UGC à la Cité du Vin puis à nouveau à Batailley avec Frédéric Castéja). Ce vin se distingue par un fruit rouge vif et très pur - mûroise et framboise -, des arômes peu courants dans l'appellation pour ce millésime, généralement marqué par des fruits plus sombres. Mais à l'aération, le profil fruité s'assombrit légèrement, avec l'apparition de prunes bleues et de quetsches. Le vin est frais, mais l'acidité est parfaitement maîtrisée et équilibrée, le bois est très discret, et l'ensemble donne un vin finement ciselé, qui se boira bien dans sa jeunesse. Les tanins ne sont pas aussi raffinés que ceux de, disons, Batailley, mais il se dégage ici une authenticité très Pauillac que j'apprécie beaucoup. » *Colin Hay, The Drinks Business*

« Le vin épouse bien le sens du millésime, il est d'une belle élégance, servi par une bouche très juteuse et posée, tout en fruit. Le grain des tanins est subtil, avec une pointe d'épices pour doper la finale. » *Olivier Poëls, La Revue du Vin de France*

« Rubis dense, parfum subtil avec de fines notes grillées, des arômes de cola, de fruits noirs et des touches minérales pierreuses. En bouche, le vin est nerveux et frais, droit, avec un caractère franc. Les tanins sont fins, peu marqués, l'acidité vive, et le fruit parfaitement mûr. Finale saline. Un vin à apprécier jeune, sur le fruit. » *Vinum / vvWine*

« Le vin présente une robe profonde, sombre, quasiment noire, avec un bord pourpre vif. Le nez révèle des arômes nets de fruits rouges mûrs et juteux, relevés par des notes de chocolat. En bouche, les tanins concentrés, fins et veloutés dominant d'abord, avant de laisser place à une alcoolité bien équilibrée, rehaussée de touches d'épices douces en milieu de bouche. Des notes de cassis et de prune noire s'ouvrent en finale, qui se montre longue et fraîche. » *David Allen, The Wine Searcher*

