

AOC Saint-Émilion Grand Cru 2023



Cette cuvée est une sélection parcellaire de vieilles vignes de merlot situées en pied de côte. Vinifié en cuve sans artifice, le vin se bonifie ensuite en barriques pendant plus de 12 mois. Un Saint-Émilion Grand Cru vivant façonné par le terroir et le temps.

Sol • Argilo-siliceux de pied de côtes

Cépages • 100% Merlot, sélection de vieilles vignes

Âge moyen des vignes • 53 ans

Récolte • Manuelle et tri des grappes

Vinification • Macération en baies éraflées-foulées, fermentation avec des levures indigènes en cuve inox, extraction douce par remontages, cuvaison de 4 semaines et macération finale à chaud.

Élevage • Plus de 12 mois en barriques de chêne français

Mise en bouteilles • Le 6 août 2025, 6 195 bouteilles de 75 cl et 380 magnums (150cl)

Ingrédients • Raisins bio vendangés à la main. Sulfites

Caractéristiques analytiques finales

Alcool : 14,5 % vol

Acidité Totale : 3,64 g/l H₂SO₄

pH : 3,49

Acidité Volatile : 0,40

SO₂ total : 35 mg/l H₂SO₄

Glucose + fructose : 0,86 g/l

Caractéristiques du millésime

Grace aux conditions relativement fraîches de la fin d'hiver, le débourrement n'a pas été trop précoce ce qui nous a permis d'éviter les dégâts du gel d'avril. Le printemps a été particulièrement humide compliquant le travail dans les vignes et favorisant le développement du mildiou. Le mois de mai, ensoleillé, chaud et plutôt sec a permis une floraison rapide et homogène, sans phénomène marqué de coulure. Le potentiel de récolte est prometteur.

Jusqu'au 15 août, l'été semble paradoxal : chaud mais peu ensoleillé, sec mais avec des orages réguliers. Dans ces conditions la véraison, commencée précocement, s'étale sur près d'un mois laissant présager une maturation difficile des raisins.

Une période caniculaire s'installe fin août entraînant l'arrêt de croissance de la vigne. Les raisins mûrissent alors dans de bonnes conditions.

Nous commençons les vendanges le 15 septembre. Le volume et la qualité sont au rendez-vous malgré la violente pression sanitaire qui a marqué ce millésime 2023. Globalement les degrés alcooliques sont plus faibles qu'en 2022 et les jus présentent de belles acidités. Il ressort une forte hétérogénéité entre nos îlots : des vins généreux et amples sur les argiles et les sables et des vins brillants et salins sur les argilo-calcaires.