

Fiche technique

Moulin de Lagnet - **2024** - AOC St-Émilion Grand Cru

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 • 54 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 9 juillet 2026, 7 020 bouteilles de 75 cl

Ingrédients • Raisins bio vendangés à la main. Sulfites

Caractéristiques analytiques finales

Alcool : 13,5 % vol
Acidité Totale : 3,56 g/l H2SO4
pH : 3,42
Acidité Volatile : 0,45
SO_2 total : 46 mg/l H2SO4
Glucose + fructose : 0,32 g/l

Caractéristiques du millésime

L'année 2024 a été marquée par une météo atypique, particulièrement pluvieuse. Depuis la fin avril (du jamais vu) jusqu'à la véraison, Il a fallu lutter sans relâche pour tenter de contenir les dégâts du mildiou. Heureusement le mois d'août est relativement sec et plus ensoleillé. Mais le mois de septembre, plus frais et pluvieux que la moyenne, n'est toutefois pas propice à une maturation continue des raisins. Nous commençons les vendanges le 27 septembre. A l'arrivée, nous avons rentré une demi récolte, ce qui est finalement bien au vu des conditions de l'année.

« S'il était forcément plus évident de produire des vins blancs secs et liquoreux d'un très bon niveau, il serait précipité de négliger systématiquement les vins rouges. Leur profil, différent de celui des dernières années, ne doit être rapproché d'un autre, dans une aussi futile que vaine tentative de hiérarchisation, mais considéré pour lui-même. Dès lors, il apparaîtrait surprenant, dans un contexte où les amateurs semblent apprécier les vins rouges fruités, frais, et rapidement accessibles, de bouder a priori les Bordeaux 2024 sur le prétexte qu'ils ne correspondent pas aux canons des plus grands millésimes. » « Le millésime 2024 montre une nouvelle fois que les caractéristiques des vins restent étroitement liées au temps qu'il fait lors de l'année culturale. » Institut des Sciences de la Vigne et du Vin de l'Université de Bordeaux, Unité de Recherche OEnologie.

CHÂTEAU
MOULIN DE LAGNET

Château
SARPE GRAND JACQUES

Audrey Carraretto & Olivier Chatenet / Vignerons Récoltants / **+ 33 671021390 - contact@moulindelagnet.fr**
209 route de Larguet, 33330 Saint-Christophe-des-Bardes, France / **www.moulindelagnet.fr**