



BORDEAUX VINS SÉLECTION

2025

# LE MILLÉSIME DE L'ESPOIR

## **Précocité, concentration et équilibre : Bordeaux retrouve *l'élan* des grandes années**

Après quatre années marquées par l'instabilité climatique et économique, les vignerons bordelais semblaient enfin retrouver le sourire. C'était sans compter sur l'embrasement récent du Moyen-Orient venu rappeler combien le contexte géopolitique peut rapidement raviver les incertitudes des marchés.

Toutefois, le 2025 - s'inscrivant dans la lignée des grands millésimes solaires - pourrait envoyer un signal positif pour Bordeaux et raviver l'appétence des importateurs, tant il possède d'atouts : richesse tanique, concentration, élégance et équilibre. Rarement les premiers jus dégustés ont suscité pareil enthousiasme, confortant la réputation des millésimes en cinq. Seule ombre au tableau : des volumes restreints, conséquence d'une faible fertilité des bourgeons hérités de l'an passé.

Mais, d'ores et déjà, nombreux sont ceux qui voient dans ce 2025 une cuvée de grand charme, promise à une longue garde.

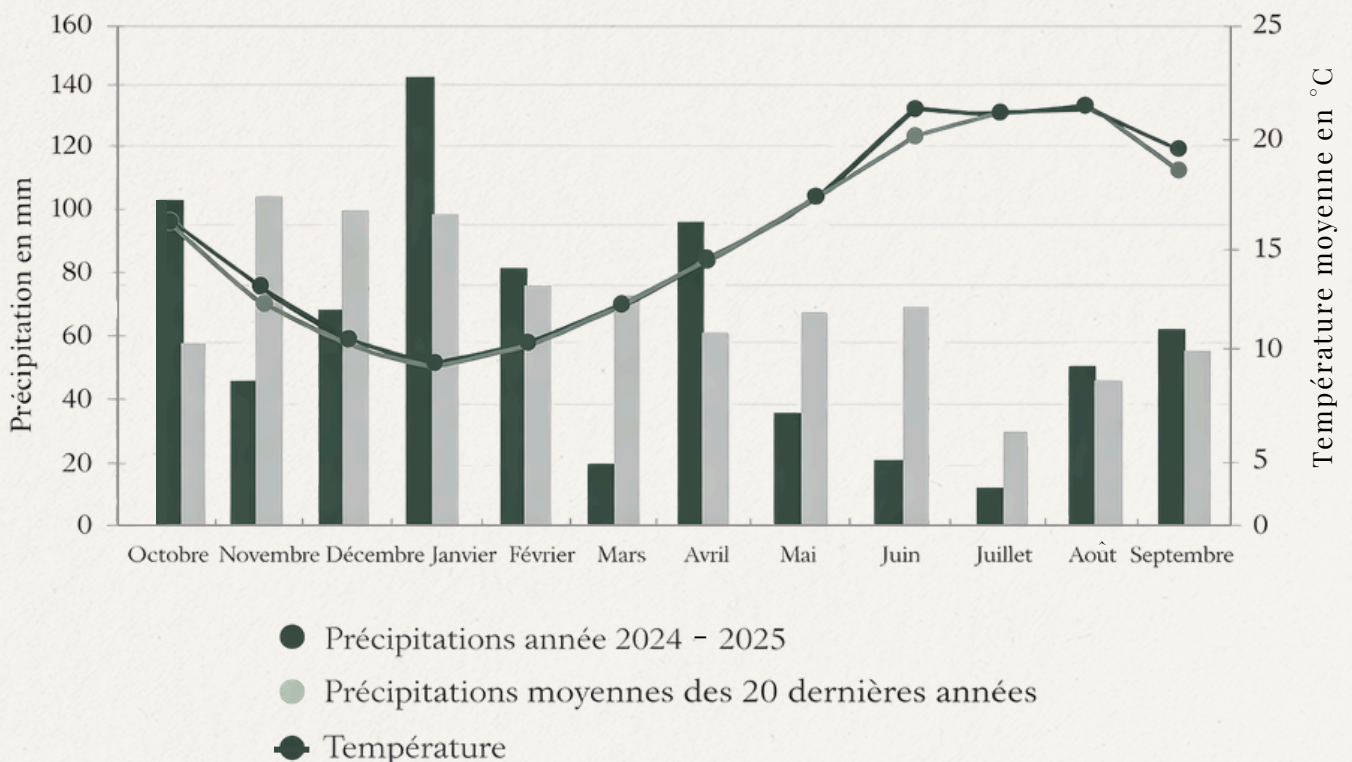
BORDEAUX VINS SÉLECTION

## Un *hiver* favorable

Le millésime 2025 s'ouvre sous de bons auspices. Avec un cumul de précipitations proche de la normale — environ 450 mm — les précipitations hivernales ont reconstitué les réserves des sols, sans provoquer de phénomènes prolongés d'asphyxie racinaire.

Dans ces conditions, l'activité biologique souterraine s'est révélée particulièrement dynamique. La minéralisation de la matière organique — processus par lequel l'activité microbienne transforme cette dernière en éléments assimilables par la vigne tels que l'azote, le phosphore ou le soufre — a été particulièrement efficace. Cette vitalité des sols a favorisé une nutrition régulière de la vigne et contribué au maintien d'un équilibre physiologique tout au long du cycle végétatif.

### Une année chaude et relativement sèche (713 mm pour 850 de moyenne sur 20 ans)



## Un *printemps* précoce

Le millésime 2025 restera comme l'un des plus précoces observés à Bordeaux ces dernières décennies. En raison d'une douceur persistante, le débourrement se produit début avril avec cinq à six jours d'avance.

La floraison, observée début juin, confirme cette précocité, avec plus de dix jours d'avance sur le calendrier. Toutefois, le potentiel de production reste modéré : les conditions climatiques de 2024 lors de la différenciation des bourgeons n'ont pas favorisé une initiation florale optimale. De ce fait, le nombre de grappes, au printemps 2025, est relativement limité. Fort heureusement, la très belle nouaison compense partiellement la faible fertilité des rameaux.



Malgré ce potentiel initialement modéré, les conditions du printemps permettent ainsi de sécuriser la récolte. Si la pluviométrie d'avril — proche de 100mm contre 60mm en moyenne — crée un contexte favorable au développement du mildiou, l'alternance d'épisodes humides et de périodes sèches empêche l'installation d'une pression épidémique significative. Le vignoble traverse alors cette phase sensible sans difficulté majeure.

Le mois de mai marque ensuite un changement net du régime climatique avec l'installation d'une cinétique plus chaude et plus sèche : les précipitations deviennent inférieures aux normales tandis que les températures s'inscrivent au-dessus des moyennes saisonnières. Cette évolution contribue à accélérer le rythme du cycle végétatif.

## Un *été* chaud et sec

D'avril à juillet, les températures se maintiennent globalement au-dessus des normales climatiques observées sur la période 2000-2025. Cette chaleur, modérée mais continue, entraîne une accumulation rapide des degrés-jours et accentue l'avance phénologique du millésime, estimée entre sept et quinze jours selon les secteurs.

La véraison précoce se déroule rapidement. Dans le même temps, les réserves d'eau des sols diminuent au fil de l'été. À partir de cette phase-clé du cycle, un stress hydrique modéré à marqué s'installe, condition souvent recherchée pour la qualité des raisins. Cette contrainte limite la taille des baies et favorise la concentration des composés phénoliques et aromatiques. Les températures observées restent toutefois majoritairement dans la zone optimale de photosynthèse, permettant à la vigne de maintenir une activité physiologique soutenue et un bilan carbone positif.

Comme dans les années chaudes, la précocité thermique accentue la désynchronisation entre maturité technologique, aromatique et phénolique. On le sait, l'accumulation des sucres peut devancer l'évolution des tanins et des anthocyanes. Par ailleurs, la respiration malique s'intensifie sous l'effet de la chaleur, entraînant une diminution progressive des acidités et des pH légèrement plus élevés que la moyenne.

Le mois d'août marque un tournant dans le déroulement du millésime. Une vague de chaleur du 4 au 14 août, - avec des températures dépassant régulièrement 35 °C et un pic atteignant 41,6 °C - accélère les processus de maturation. 2025 figure au rang des trois années les plus chaudes enregistrées ces trente dernières années.

Sous ces conditions extrêmes, la vigne adopte un mécanisme de protection : les stomates des feuilles se ferment afin de limiter la perte d'eau. Ce phénomène ralentit temporairement la photosynthèse et, par conséquent, la production de sucres, ce qui explique des degrés potentiels finalement modérés, rarement au-delà de 13,5 % vol. Dans le même temps, les fortes chaleurs entraînent une dégradation rapide de l'acide malique, particulièrement marquée sur les sols de graves, plus exposés aux variations thermiques.

Malgré cette évolution rapide des équilibres acides, l'état sanitaire du vignoble reste remarquable. La grande sécheresse du mois d'août limite fortement les risques de développement de *Botrytis cinerea*, permettant aux raisins d'atteindre leur maturité dans des conditions sanitaires optimales.

Plus largement, ces conditions s'inscrivent dans une tendance désormais bien établie : au cours de la dernière décennie, le vignoble bordelais est entré dans une phase où des étés plus chauds et plus secs redéfinissent progressivement les équilibres et les pratiques de la viticulture.



## ***Des vendanges précoces et rapides***

La précocité du millésime se confirme au moment des vendanges. Les premières récoltes de blancs débutent dès la mi-août, un calendrier particulièrement avancé pour le Bordelais. La cueillette s'effectue ensuite à un rythme soutenu jusqu'à la fin du mois de septembre pour les cabernets sauvignons. Les décisions doivent être prises promptement afin de préserver les équilibres des raisins face à une évolution parfois très rapide des maturités.

Malgré ces contraintes, les analyses montrent des profils particulièrement intéressants. Les degrés restent modérés, les acidités — certes plus faibles que celles relevées ces dernières années — demeurent suffisantes grâce à la rapidité des vendanges.

Les petites baies, issues du stress hydrique estival, ont favorisé une forte concentration des tanins pelliculaires. L'un des traits marquants du millésime 2025 résidera dans sa richesse tannique exceptionnelle. Comparativement à 2022, le potentiel en anthocyanes s'avère légèrement inférieur (notamment pour le merlot), alors que les tanins restent stables, voire légèrement supérieurs, en raison de la concentration liée à la petite taille des baies.

Cette relative résistance des tanins au stress thermique confère aux jus une trame prometteuse. Les pépins apparaissent globalement bien mûrs et peu astringents, signe d'une maturation satisfaisante malgré la précocité du cycle.

## Des jus d'un *équilibre* remarquable

À l'entrée en cuvier, les moûts révèlent des potentiels phénoliques élevés, caractéristiques des millésimes solaires, tout en conservant des équilibres rappelant des années plus classiques.

Les degrés alcooliques tournent autour de 13 %, avec des acidités bien présentes et des pH moyens de 3,3 sur calcaire et 3,6 sur argile. Dans ces conditions, les vinifications peuvent se dérouler avec une grande sérénité et sans nécessité d'extractions excessives. La qualité des pépins et l'absence d'amertume permettent un travail en douceur. Les cuvaisons peuvent même être prolongées afin de construire la structure des vins.

À l'élevage, la matière se révèle ample et harmonieuse. Les cabernets sauvignons particulièrement aromatiques — sur des notes de cassis et de mûre — supportent volontiers un passage en barrique. Les merlots, plus gourmands et accessibles, peuvent être rapidement remis en cuve afin de préserver leur éclat.

## Un élégant *profil* stylistique

En blanc, le millésime se distingue par une maturité aromatique aboutie tout en conservant fraîcheur, vivacité et belle salinité en bouche. Les sauvignons possèdent des singularités intenses, oscillant entre fruits exotiques et notes thiolées caractéristiques.

Les sémillons, quant à eux, atteignent un excellent niveau de maturité, apportant ampleur à l'ensemble. Il en résulte des vins à la fois puissants, précis et élégants.

Si les merlots ont souffert autour du 15 août, ils conservent néanmoins une aromatique nette de fruits rouges et noirs, sans goût de surmûri. Les cabernets, ayant bénéficié d'une maturation plus progressive, apportent fraîcheur et notes épicées. Quant aux petits verdots, leur contribution subtile confère aux vins un équilibre original et raffiné.

Le millésime 2025 s'annonce également exceptionnel pour les liquoreux : des volumes généreux, des jus d'une pureté remarquable, une acidité naturellement préservée augurant d'une très belle garde.

## Un millésime dans la lignée des *grandes années solaires*

Le 2025 s'inscrit clairement dans la lignée des millésimes solaires récents, notamment 2022, tout en se distinguant par des équilibres plus mesurés et une grande précision dans les maturités.

Concentration, intensité tannique et fraîcheur relative aboutissent à des vins à la fois puissants et élégants, charnels et élancés.

Malgré des volumes modestes, le millésime 2025 pourrait bien s'imposer comme l'une des signatures marquantes du bordeaux contemporain. L'expertise acquise dans la maîtrise des maturités permet aujourd'hui de façonner, dans les millésimes chauds, des grands vins équilibrés promis à une longue garde. On ne peut que s'en féliciter.

# Insights on the vintage

## Constance Vauthier, Co-owner, Château Ausone



“ Le millésime 2025 est, à l'évidence, un très beau millésime. L'hiver a été légèrement précoce, mais dans les normes, avec une vigne en avance au débourrement, sans être excessivement précoce. Cela nous a permis d'aborder la campagne avec davantage de sérénité face au risque de gel.

La floraison, étape déterminante, s'est déroulée de manière très homogène et rapide, avec très peu de coulure — un point particulièrement positif. Sur nos cabernets francs, nous avons observé des grappes assez légères. Phénomène qui réduit les rendements mais se révèle un gage de qualité du fait de l'équilibre entre

charge et vigueur de la vigne.

Jusqu'à la mi-juin, le millésime est resté exigeant, sous la menace d'orages fréquents— sans impact direct toutefois sur nos vignobles. Cette période a requis une vigilance constante, dans le souvenir de 2024, mais la faible pression sanitaire a permis une plus grande sérénité. In fine, une floraison réussie et une nouaison bien engagée. Un épisode pluvieux notable, autour du 13 juin, a exigé une vigilance accrue— certains domaines en agriculture biologique ayant subi des pertes. Par la suite, les précipitations se sont quasiment interrompues jusqu'à la fin août.

La canicule précoce de fin juin a été déterminante. Sur nos terroirs argilo-calcaires, la vigne a bien résisté, avec peu de signes de stress hydrique. Dès début juillet, on observait un rougissement des bois et des rafles. Les sols argilo-calcaires, tout comme les sables de la plaine bénéficiant de nappes phréatiques conséquentes, ont efficacement préservé l'humidité. Par ailleurs, la vigne a très tôt



# Ils nous parlent du *millésime*

## Constance Vauthier, Copropriétaire Château Ausone



commencé à constituer ses réserves et à se préparer à la dormance, un signe encourageant pour la qualité des raisins, notamment dans l'accumulation des composés phénoliques.

Les rendements ont ainsi été conformes à nos objectifs : autour de 30 hl/ha sur les coteaux argilo-calcaires, contre environ 45 hl/ha dans les plaines.

Nous redoutions des degrés élevés et une acidité moindre, comme en 2022. Or, les vins présentent des degrés compris entre 12,5 et 13,5, avec une acidité bien préservée. L'équilibre est

très harmonieux, plus frais qu'en 2022, et les pellicules, d'excellente qualité. Les cuves s'annoncent prometteuses.

J'ai une préférence personnelle pour les cabernets francs, même si certains lots de cabernets sauvignons se révèlent également remarquables. Les vendanges se sont déroulées sereinement, malgré quelques pluies ponctuelles qui nous ont conduits à avancer légèrement certaines parcelles, préservant ainsi la fraîcheur des raisins.

La qualité est au rendez-vous et les volumes faibles à Bordeaux, ce qui pourrait jouer en notre faveur. À Paris, les acheteurs seront présents si le prix est juste, tandis qu'à l'export, notamment vers les États-Unis, la visibilité fait défaut, accentuée par la géopolitique et la volatilité des coûts. Les prescripteurs devraient soutenir le millésime. Une récente tournée de dégustation de nos vins dans des hôtels et restaurants parisiens a toutefois confirmé un réel intérêt, à condition d'un positionnement tarifaire adapté. ”



# Ils nous parlent du *millésime*

## Hélène Genin, Directrice Technique Château Latour



“ Entre vagues de chaleur et restriction hydrique, le vignoble signe cette année une récolte modeste mais d’une précision remarquable.

Avec seulement 713 mm de pluie annuelle, le vignoble a dû composer avec un déficit hydrique marqué. Si le millésime 2024 avait connu des records de pluviométrie, l’hiver 2024-2025 a retrouvé une sage normalité, offrant des gelées salvatrices en janvier pour le repos des sols. Le réveil de la vigne s’est opéré sous les meilleurs auspices. Un mois de mars historiquement sec a permis de réchauffer les

sols, activant un débourrement précoce dès le 25 mars pour les Merlots. Cette météo clémente a surtout permis de contenir la menace du mildiou, redoutée après l’humidité de l’année précédente. Malgré un épisode pluvieux intense en avril, la gestion rigoureuse du vignoble et un mois de mai serein ont favorisé une floraison rapide et homogène, limitant la perte de rendement déjà amorcée par une faible initiation florale en 2024.

L’été a imposé son rythme avec deux vagues caniculaires en juin et août. Sous un soleil de plomb, la vigne a activé ses mécanismes de défense. La restriction hydrique, entamée dès juillet, a naturellement limité la taille des baies, concentrant ainsi les précieux polyphénols. Les pluies de fin août sont arrivées comme une délivrance, tempérant la montée des degrés alcooliques et affinant la maturité aromatique juste avant des vendanges parmi les plus précoces de l’histoire du domaine.



CHATEAU LATOUR

# Ils nous parlent du *millésime*

**Hélène Genin, Directrice Technique Château Latour**



Dans les chais, le verdict est sans appel : avec un rendement de 25,6 hL/ha, la quantité est sacrifiée sur l'autel de l'excellence. Les vins affichent un équilibre remarquable, loin de l'exubérance du solaire 2022. On y retrouve une concentration tannique puissante, une acidité vibrante et une fraîcheur qui rappellent les grandes cuvées de 2016 ou 2020.

Si la conjoncture économique actuelle reste complexe, la qualité des vins, notamment sur les Forts de Latour, doit rassurer les amateurs : 2025 est, sans conteste, un millésime de très grande garde, capable de défier le temps par son élégance souveraine... ”



CHATEAU LATOUR

# Ils nous parlent du *millésime*

## Pierre Graffeuille, Directeur Général de SCDM Domaines (Châteaux Montrose, Tronquoy-Lalande)



“ 2025 réunit en définitive les attributs des grandes années solaires, sans en porter les excès.

Cette richesse provient notamment d'un déficit hydrique marqué — avec environ deux fois moins d'eau que la moyenne observée sur les trente ou quarante dernières années — associé à une chaleur continue tout au long du cycle. Des apports d'eau opportuns permettent toutefois à la vigne d'évoluer sans contrainte, dans un rythme serein et continu. Les vins, au profil résolument contemporain, conservent ainsi une belle tension.

Ces conditions dictent naturellement le rythme du millésime en entraînant une grande précocité. Les vendanges ont débuté le 29 août à Montrose — une date inédite dans les archives du domaine, qui n'avaient jusqu'alors jamais enregistré de récolte en août. Chaque parcelle a pu être cueillie à son point d'équilibre, avec des baies plutôt petites, aux peaux épaisses.

À la fin de l'été, des pluies plus marquées affinent les équilibres. Grâce à ces apports salvateurs, les raisins ont atteint une maturité optimale au moment des vendanges. Les degrés restent ainsi mesurés, autour de 13°, conférant aux vins tension et harmonie. Les rendements, autour de 30hl/ha, sont d'un niveau appréciable dans ce contexte, d'autant que la faible induction florale de 2024 laissait présager une récolte bien plus réduite. La puissance phénolique et tannique, naturelle à Montrose, s'exprime avec maîtrise et sans excès.



*Château Montrose*

# Ils nous parlent du *millésime*

## Pierre Graffeuille, Directeur Général de SCDM Domaines (Châteaux Montrose, Tronquoy-Lalande)



In fine, un millésime expressif et intense, doté de l'onctuosité caractéristique des grandes années solaires de Montrose — 1989, 1990 ou 2003 —, et ciselé avec une précision technique moderne. L'équilibre privilégie la tension et la fraîcheur plutôt qu'une concentration excessive, moins recherchée aujourd'hui.

Enfin, au-delà de sa qualité intrinsèque, le millésime 2025 s'inscrit pleinement dans l'air du temps et donnera naissance à des vins que le consommateur de demain saura particulièrement apprécier.

Quant à la commercialisation, nous manquons encore de visibilité. L'enchaînement de crises géopolitiques inédites entretient un climat complexe. Toutefois, certains signaux positifs à l'export ont redonné un début de confiance à l'approche des primeurs. Les marchés européens devraient être au rendez-vous. Le profil gustatif du millésime devrait également séduire la clientèle américaine. ”



*Château Montrose*

# Ils nous parlent du *millésime*

## Nicolas Glumineau, Directeur Général Château Pichon Comtesse



“ De la même manière que 2022 doit beaucoup à 2021, je suis convaincu que 2025 doit beaucoup à 2024. La saison 2025 a en effet débuté avec des sols et des sous-sols gorgés d'eau, grâce à la pluviométrie excessive de l'année précédente. La vigne a pu ainsi puiser les ressources nécessaires pour traverser une année particulièrement sèche — probablement, avec 2023, l'une des plus sèches des vingt dernières années.

Ce qui est remarquable, au terme des vinifications et des assemblages, c'est l'équilibre très bordelais des vins.

Lequel nourrit notre enthousiasme à l'approche des primeurs. On retrouve à la fois une belle concentration, une certaine puissance — qui n'est pas sans rappeler celle du 2016 ou du 2020 — avec des Cabernets-Sauvignons très ciselés, droits, nobles, et, en parallèle, une fraîcheur fruitée et surtout florale. J'y perçois des notes d'iris, de pivoine, des arômes délicats, expressifs, enivrants, sans être entêtants. Année après année, nous avons le sentiment de parvenir, grâce à nos pratiques viticoles et œnologiques, ces équilibres qui font la signature des grands crus de Bordeaux :

à des vins à la fois élégants, ancrés dans leur terroir, et dotés d'un remarquable potentiel de vieillissement. Si les vins étaient trop puissants et alcooleux, insuffisamment acides, leur capacité de garde en serait altérée. Or, ce n'est pas le cas : ce sont des vins qui se projettent dans l'avenir, que l'on pourra commencer à apprécier dans huit à dix ans, comme dans plusieurs décennies.



# Ils nous parlent du *millésime*

## Nicolas Glumineau, Directeur Général Château Pichon Comtesse



L'enthousiasme que nous ressentons aujourd'hui tient avant tout à la qualité de la production et à la satisfaction des équipes techniques : celle d'avoir élaboré de vins qui nous plaisent, puis de pouvoir les présenter comme des vins de très grande qualité. En résumé, c'est un millésime de faible volume — les conditions climatiques l'imposaient — mais de très haut niveau. Un résultat enthousiasmant et presque surprenant.

Sur le plan des marchés, l'exercice de prévision reste délicat. Nous faisons face, depuis plusieurs années, à une baisse de la consommation des Bordeaux — non pas par

désintérêt, mais modération. Le contexte géopolitique, par ailleurs, demeure complexe et peu propice aux affaires. Toutefois, la succession de millésimes aux rendements inférieurs à la moyenne des vingt dernières années n'est peut-être pas une si mauvaise nouvelle.

De surcroît, je constate, au fil de mes voyages, que les jeunes générations ne se détournent pas du vin. Il existe simplement des moments de vie : autour de 25 ans, en des moments festifs, les habitudes de consommation s'orientent plus volontiers vers les spiritueux. Mais la culture du vin demeure profondément ancrée.

J'ajouterais que le système des primeurs est loin d'être révolu. Il conserve tout son sens pour plusieurs raisons. Nous proposons des vins de grande qualité, déjà très accessibles quelques mois après leur élaboration.



# Ils nous parlent du *millésime*

## Nicolas Glumineau, Directeur Général Château Pichon Comtesse



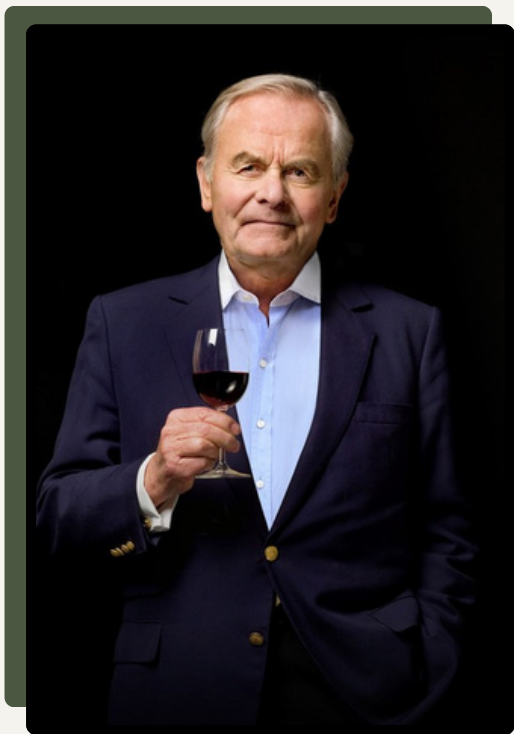
Ensuite, lorsque la propriété adopte une politique tarifaire juste, fondée sur une analyse fine du marché, elle permet aux acheteurs d'acquérir ces vins à des prix qu'ils ne retrouveront jamais par la suite. C'est là tout l'intérêt des primeurs.

Les véritables amateurs de vin — ceux qui s'intéressent sincèrement à notre culture et à nos produits, au-delà de toute logique spéculative — sont fidèles. On les retrouve chaque année, curieux de découvrir les nouveaux millésimes. Nul besoin de les convaincre longtemps. ”



# Ils nous parlent du *millésime*

## Bernard Magrez, Propriétaire des Châteaux Pape Clément, Fombrauge, La Tour Carnet et Clos Haut-Peyraguey



“ Le millésime 2025 à Bordeaux s’inscrit dans la lignée des grandes années ensoleillées : une récolte précoce et fulgurante de raisins remarquablement équilibrés.

L’été chaud et sec a permis d’atteindre des maturités complètes tout en conservant des degrés modérés et une belle fraîcheur.

Les raisins, petits et concentrés, ont été récoltés à un rythme très soutenu dès la fin août. Ils offrent des parfums éclatants, des saveurs intenses et une bouche généreuse aux tanins harmonieux et parfaitement mûrs.

À Pape Clément, Fombrauge et La Tour Carnet, les vins se distinguent par leur intensité aromatique et leur précision, révélant pleinement leur identité de lieu et de terroir.

Un millésime charnel, moderne et séduisant, dans l’esprit des grands 2022, alliant richesse, équilibre et éclat du fruit. ”



CHÂTEAU  
PAPE CLÉMENT

GRAND CRU CLASSÉ DE GRAVES

# Ils nous parlent du *millésime*

## Julien Viaud, Œnologue conseil & Ingénieur agronomie Associé au Laboratoire Rolland & Associés



“ Le millésime 2025 s'impose d'ores et déjà comme l'un des plus précoces de l'histoire bordelaise. À la fin du mois de septembre, la quasi-totalité de la Gironde avait déjà achevé ses vendanges. Même si on a connu un généreux ensoleillement et des températures très élevées, on ne peut pas parler pour autant d'un vin « solaire » au sens classique. Mais de singularité, assurément.

Contrairement aux millésimes capiteux, concentrés, “confiturés” que l'on pourrait attendre d'une année chaude, 2025 surprend par son élégance.

Avec des degrés alcooliques maîtrisés autour de 13°, les vins ont gardé une acidité et une fraîcheur remarquables. Les Cabernets, tant Sauvignon que Franc, se sont particulièrement distingués dans les assemblages par leur aromatique intense.

Au jeu des comparaisons, 2025 partage, sur le plan analytique, des similitudes avec le grand 2022. Mais là où 2022 s'affirmait par sa puissance et sa chair, 2025 joue la carte de la gourmandise et de l'accessibilité. Plus charmeur et digeste, il rappelle l'équilibre de millésimes comme 2008, 2015 ou 2018, capables d'être mûrs sans être exubérants.

Grâce à une expertise affinée par l'expérience, nous maîtrisons aujourd'hui la maturation avec une précision nouvelle.



# Ils nous parlent du *millésime*

**Julien Viaud, Œnologue conseil & Ingénieur agronomie  
Associé au Laboratoire Rolland & Associés**



En régulant la vigueur de la vigne et en optimisant les travaux verts, nous obtenons des raisins à la maturité parfaitement homogène, tout en préservant les baies des brûlures de l'échaudage. L'équilibre naturel de cette belle matière première se répercute directement au cuvier. L'œnologie s'en trouve simplifiée : avec des raisins si bien nés, toute intervention chimique devient superflue. L'objectif est d'éviter les tanins anguleux pour privilégier un profil charmeur et équilibré, répondant aux attentes actuelles des consommateurs.

Le véritable défi du réchauffement climatique ne réside pas tant dans la hausse graduelle des températures que dans la violence des épisodes extrêmes. Face à ces pics de chaleur répétés, notre capacité à gérer la physiologie de la plante est devenue le nerf de la guerre. Elle nous permet de récolter des grains où l'équilibre l'emporte sur l'excès.

La rareté du millésime 2025, couplée à une politique tarifaire attractive, devrait séduire les marchés. La grandeur de cette nouvelle cuvée pourrait attirer de nouveau les projecteurs sur Bordeaux, attiser la convoitise et redonner de la visibilité à nos stocks de grands vins déjà disponibles.”

