Primeurs 2024

CHÂTEAU SAINT-PIERRE

HISTOIRE D'ASCENSION

#TerroirReuni



ASSEMBLAGE

85% CABERNET SAUVIGNON

12% MERLOT

3% PETIT VERDOT

MILLÉSIME 2024

Premier millésime certifié en agriculture biologique

- Millésime incomparable tant sur le plan climatique que technique.
- Millésime où l'anticipation et l'expérience du vigneron étaient primordiales.
- Millésime où le terroir s'extériorise sur la qualité des raisins de façon spectaculaire du fait d'une climatologie océanique particulière.
- Millésime de fraicheur, de fruits sans trop d'alcool avec un bel équilibre entre acidité et polyphénols, bref un vin de plaisir instantané.

CERTIFICATION BIO

L'hiver 2024 a été très pluvieux avec des records de précipitations. Les températures ont été plutôt douces. Pendant la période hivernale nous étions plutôt satisfaits que les précipitations soient au rendez-vous pour regonfler les nappes phréatiques.

Mais le printemps approche et l'enchainement des perturbations nous inquiète. Tant sur le plan pathologie que sur les possibilités de passage des tracteurs agricoles dans les parcelles. Le temps de début avril entraine une pousse de la vigne importante et précoce malgré un ensoleillement très inférieur à la moyenne et les conditions climatiques humides persistent.
La conduite de la protection biologique du vignoble nous impose une stratégie précise et rigoureuse sur tous les plans. En effet, ces conditions très difficiles demandent de réaliser les travaux en vert (épamprage, relevage) très rapidement pour aérer la végétation et défavoriser l'installation du mildiou.

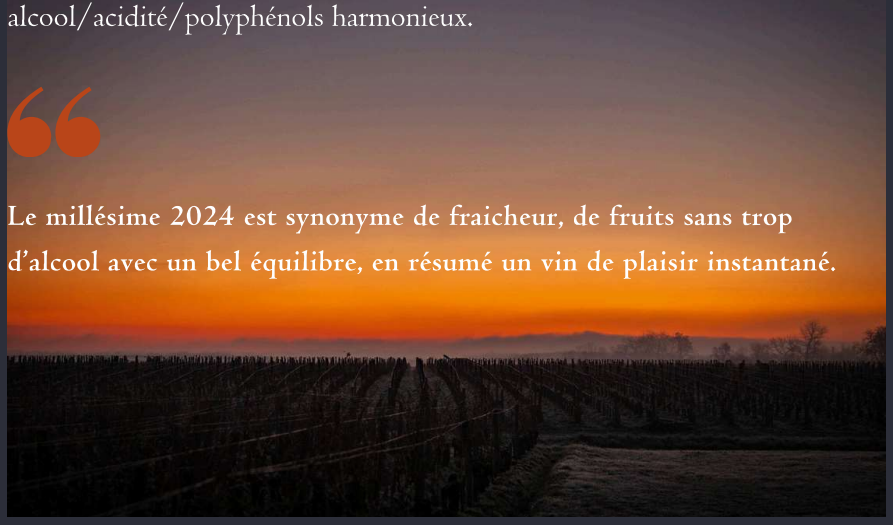
La fréquence des traitements biologiques, renforcée par l'adjonction de tisanes, décoctions et purins est très importante et nécessite de travailler à plusieurs reprises pendant les week-ends de mai et juin. Du fait de ces conditions climatiques maussades, la croissance a nettement ralenti et la floraison de la vigne est tardive. 7/06 pour les Merlot, 11/06 pour les Cabernet Sauvignon.

Heureusement une accalmie météo s'installe début juin et nous constatons une floraison et un taux de nouaison corrects. Enfin l'été s'installe à partir du 30 juin. Juillet et août enregistrent peu de précipitations, des températures assez élevées entre le 15 juillet et le 15 août. Le stress hydrique modéré à la mi-août est assez contrasté en fonction des terroirs et impose de faire des estimations de début et mi véraison pour chaque parcelle. La véraison est assez longue dans l'ensemble et présage des vendanges plutôt tardives.

Nous notons très peu de perte de récolte et nous espérons avoir des rendements proches des 38 hl/ha. La météo bénéfique du mois d'août entraine une deuxième partie de véraison rapide et une concentration en polyphénols convenable. Septembre et octobre s'enchainent avec des cycles de belles journées ensoleillées et quelques jours de pluies.

Les vendanges débutent le 25 septembre pour les Merlot et le 2 octobre pour les Cabernet. Le chantier de récolte relève de la plus haute importance pour assembler en cuves des raisins de même niveau de maturation.

Les vinifications raisonnées tant sur le plan de l'extraction que de la durée de macération se sont imposées pour ne pas trop extraire et favoriser ainsi l'élaboration d'un vin aromatique, fin, souple avec un équilibre alcool/acidité/polyphénols harmonieux.



Le millésime 2024 est synonyme de fraicheur, de fruits sans trop d'alcool avec un bel équilibre, en résumé un vin de plaisir instantané.

COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION

LA ROBE:
couleur rouge sombre avec des reflets violacés.

LE NEZ:
arômes de fruits rouges, cerise, framboise, avec des notes de cèdre et d'épices.

EN BOUCHE:
l'attaque est très souple, veloutée, crémeuse. La structure des tanins est fine, élégante et subtile.
Belle persistance, fondante, tout en fraîcheur.

INFOS TECHNIQUES

VENDANGES:
25/09/2024 AU 09/10/2024

RENDEMENT: **29 HL/HA**

VIEILLISSEMENT EN BOIS NEUF: **65%**

DEGRÉS: **13,1**

CERTIFICATIONS: **AB, ISO 14001 ET HVE 3**

