



La Closerie de Fourtet

SAINT-ÉMILION GRAND CRU

LE MILLÉSIME 2025

Le Lumineux !

MILLÉSIME 2025

VENDANGES	Du 09 au 17 septembre 2025
ASSEMBLAGE	85 % Merlot 15 % Cabernet Franc
ÉLEVAGE	10 % barriques neuves - 88 % barriques de 1 ou 2 vins - 2 % en jarre 14 à 16 mois d'élevage en cave souterraine
ANALYSE	TAV 14 % vol - pH 3,45
PRODUCTION	28 hl/ha - 9 000 bouteilles

*Fiche technique
et millésime détaillé*





La Closerie de Fourtet

SAINT-ÉMILION GRAND CRU

LE MILLÉSIME 2025

Le Lumineux !

PROPRIÉTAIRE Famille Philippe Cuvelier
GÉRANT Matthieu Cuvelier
DIRECTEUR Emmanuel de Saint Salvy
CONSULTANTS Jean-Claude Berrouet et Derenoncourt Consultants

VIGNOBLE

APPELLATION Saint-Émilion Grand Cru
SITUATION GÉOGRAPHIQUE Sur les plus hauts versants du plateau Ouest
de Saint-Émilion, au pied des « Grandes Murailles »
SUPERFICIE 22 hectares
SOL Argilo-calcaires
ENCÉPAGEMENT 86 % Merlot
08 % Cabernet Franc
06 % Cabernet Sauvignon
DENSITÉ DE PLANTATION Entre 6 000 et 9 200 pieds à l'hectare
ÂGE MOYEN DES VIGNES 35 ans

MILLÉSIME 2025

VENDANGES Du 09 au 17 septembre 2025
TRI/RÉCEPTION Sélection manuelle, réception gravitaire
ASSEMBLAGE 85 % Merlot
15 % Cabernet Franc
VINIFICATION Fermentation naturelle en baies entières dans 25 cuves inox
thermo-régulées de petite capacité, extraction douce par
pigeage manuel, cuvaison de 21 à 24 jours, fermentation
malolactique en cuve
ÉLEVAGE 10 % barriques neuves - 88 % barriques de 1 ou 2 vins -
2 % en jarre
14 à 16 mois d'élevage en cave souterraine
ANALYSE TAV 14 % vol - pH 3,45
PRODUCTION 28 hl/ha - 9 000 bouteilles



La Closerie de Fourtet

SAINT-ÉMILION GRAND CRU

LE MILLÉSIME 2025

Le Lumineux !

Le Lumineux incarne **l'éclat d'un millésime d'exception**, véritable signature d'une **grande année solaire**. À la fois rayonnant et précis, il révèle toute la noblesse d'un **équilibre rare entre puissance, fraîcheur et pureté**, annonçant un vin de caractère à fort potentiel.

Ce millésime a bénéficié d'une **climatologie idéale**, avec des températures légèrement supérieures aux normales (+4 °C) et de **fortes amplitudes thermiques** jour/nuit, favorisant une **maturation optimale** tout en préservant une **excellente acidité**.

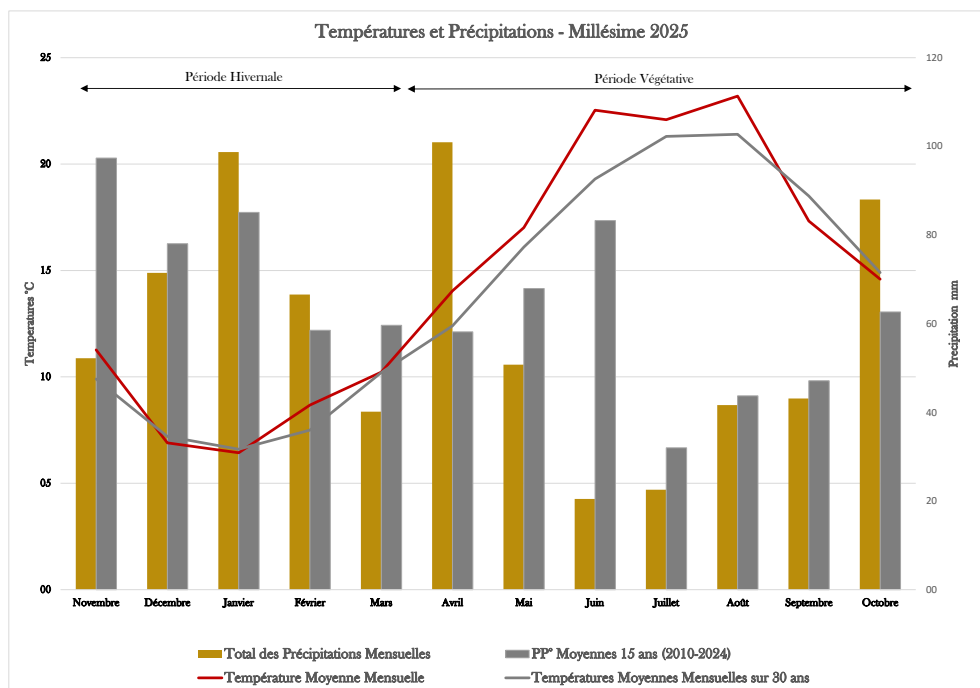
Les petites baies ont conduit à de **faibles rendements** (moins de 30 hl/ha) et confèrent à ce millésime **rare** une belle concentration. **La fraîcheur, précise et traçante, structure l'ensemble** et participe à un niveau de qualité particulièrement remarquable.

Les données climatiques

L'automne 2024 est doux et moyennement arrosé. Le froid arrive avec l'hiver et va se prolonger jusqu'à la mi-février. Les températures, proches des normales des 25 dernières années, permettent un repos végétatif de la vigne et un assainissement des sols. Les précipitations hivernales régulières reconstituent les réserves hydriques de nos sols qui sont essentielles pour affronter les sécheresses estivales.

A partir de la deuxième quinzaine de février, le redoux précoce (+2°C par rapport à la moyenne) commence à lever la dormance de la vigne.

Heureusement, entre le 12 et le 17 mars, une vague de froid (-3°C par rapport aux moyennes) ralentit le cycle et le débourrement des Merlot a lieu avec juste une semaine d'avance vers le 20 mars. Il est homogène et optimal. **Le millésime 2025 s'annonce dès à présent comme précoce.**



A l'exception de la deuxième quinzaine d'avril et un week-end pascal fortement arrosé, le printemps 2025 est globalement moins pluvieux que la moyenne. Les températures quant à elles vont s'installer durablement au-dessus des normales de saison. Dans ces conditions douces et sèches, la **floraison puis la nouaison se passent idéalement pour l'ensemble de nos cépages avec une semaine d'avance**. Nous assistons à la mise en place d'un déficit hydrique précoce avec pour conséquence des baies petites mais riches en polyphénols pelliculaires. **A ce stade, nous savons déjà que les rendements seront limités !**

La tendance chaude et sèche se confirme. La période entre mi-juin et mi-juillet est particulièrement marquante avec des moyennes de températures maximales supérieures de 4°C aux normales. Dans ces conditions, le déficit hydrique se creuse et nous observons les premières baies verrées vers le 10 juillet. La véraison, assez lente au départ, va s'accélérer et se terminer de façon homogène fin juillet avec l'aide des pluies salvatrices des 19 et 20 juillet.

Les conditions de maturation sont exceptionnelles. Une vague de chaleur va s'installer les quinze premiers jours d'août (une moyenne de températures maximales supérieure à 35°C) mais les températures nocturnes restent dans la normale. **Cette amplitude thermique record permet à la vigne de murir dans d'excellentes conditions.** De plus, il faut noter que l'exposition précoce des raisins au soleil a limité grandement les phénomènes d'échaudage.

La précocité du déficit hydrique, l'ensoleillement, la luminosité et les températures records accélèrent la maturation des pépins et des tanins pelliculaires.

Les précipitations des derniers jours d'août détendent les raisins, limitent les phénomènes de déshydratation et permettent à la maturation de finir son processus dans des conditions optimales. **Les vendanges sont initiées le 9 septembre, comme en 2022.**

La maîtrise technique

Depuis de nombreuses années **nous adaptons notre viticulture à une climatologie de plus en plus chaude et sèche** telle que nous l'avons eue en 2025. Les travaux de sol profonds n'interviennent qu'en période post-vendange pour recharger les réserves en eau utile. L'utilisation de couverts végétaux est généralisée, ils entretiennent la vie microbienne et limitent le réchauffement des sols. En saison, seuls des labours superficiels sont maintenus sous le cavaillon pour améliorer la prophylaxie en aérant la zone des grappes. Toutes ces pratiques couplées à nos sols calcaires, véritable tampon climatique, favorisent la gestion de l'eau par la plante et ainsi l'équilibre naturel des vins qui en sont issus.

La récolte 2025 est saine et homogène, ce qui facilite grandement le tri. Les raisins sont acheminés sans foulage et par gravité dans nos petites cuves. Par ce procédé, nous préservons au maximum l'intégrité et la pureté aromatique du fruit fraîchement cueilli. Dans cette même logique, aucune phase pré-fermentaire n'est réalisée et les fermentations naturelles vont s'enclencher à température ambiante. Elles favorisent la diversité, la complexité et évitent toute forme d'appauvrissement apporté par des levures sélectionnées. **Les premiers jus prennent très rapidement de magnifiques teintes violines et explosent au niveau aromatique.** Dans un millésime à forte charge tannique, nous allons limiter les températures de vinification et favoriser des extractions douces par pigeages manuels pour **maîtriser la libération de tanins d'une grande finesse.** Après une cuvaison plus courte que d'habitude, le nouveau millésime **s'annonce pur, dense, onctueux, équilibré, fidèle à son empreinte calcaire, de très grande garde.**

Une climatologie rêvée, la nature de nos sols, l'expérience de notre équipe, la sérénité au vignoble et la maîtrise au chai sont **les étapes clés d'un millésime lumineux, exceptionnel !**

Conclusion

Certaines années semblent se dérouler comme **un scénario bien écrit**, tout est facile, la saison suit **un rythme régulier**, sans à-coup. Les bonnes choses arrivent aux bons moments, une précocité sans gel printanier, un épanouissement sans contrainte, **un dénouement heureux !** 2025, bien que différent et difficilement comparable tant le climat nous révèle chaque année de nouvelles surprises, va prendre naturellement sa place dans la **grande série des millésimes en 5.**