



L' Œil de Tigre de Saint-Julien

2025



**DUCRU-BEAUCAILLOU®**

**SAINT-JULIEN**

**2025**

### Notes de dégustation de notre maître de chai (Décembre 2025)

Nez très aromatique, s'ouvrant sur des notes florales, puis sur la cerise noire mûre et le cassis. L'ensemble est dense et compact tout en restant aérien. La bouche est riche et structurée, portée par une tension précise qui apporte relief et définition au fruit. La texture est fine et maîtrisée, avec une finale serrée et sapide, à l'expression minérale affirmée, laissant une impression fraîche, nette et persistante.

### Vinification

Assemblage: 79% Cabernet Sauvignon, 21% Merlot

Elevage: 18 mois

### L'analyse révèle :

*Ces données analytiques, basées sur le rapport du laboratoire, s'entendent au prélèvement à date précise. Elles sont susceptibles d'évolution au cours de l'élevage.*

|                   |        |
|-------------------|--------|
| D° .....          | 13,44% |
| Anthocyanes ..... | 920    |
| pH .....          | 3.74   |
| IPT .....         | 97     |
| Tannins .....     | 6.8g/L |

### Caractéristiques du millésime :

**Météo:** Les mois de novembre et décembre plus chauds et secs que la normale, ont permis aux sols de se rééquilibrer progressivement tout en conservant des réserves hydriques suffisantes. Le printemps s'est caractérisé par un développement végétatif rapide, avec un débourrement, une floraison et une véraison précoces. Un nombre limité de grappes, la coulure à la floraison et des conditions durablement sèches ont naturellement restreint les rendements, donnant de petites baies concentrées à fort ratio pellicule/jus. De mai à juillet, les températures sont restées supérieures aux normales saisonnières avec un déficit pluviométrique prolongé sur trois mois consécutifs, entraînant une contrainte hydrique durable, renforcée par plusieurs épisodes de chaleurs entre mi-juin et mi-juillet, (27 jours > 30 °C dont 12 jours > 35 °C). Des pluies opportunes en fin d'été ont affiné les pellicules et modéré l'accumulation des sucres sans dilution du fruit. Une gestion adaptative du vignoble a permis de préserver fraîcheur et précision aromatique malgré la rapidité de la maturation. Le millésime 2025 est le plus précoce de l'histoire du domaine. Il a exigé des décisions rapides, parcelle par parcelle avec pour objectif prioritaire la préservation de la fraîcheur et du fruit.

**Vendanges :** du 2 au 23 septembre