



# CHÂTEAU TROTTEVIEILLE 2024

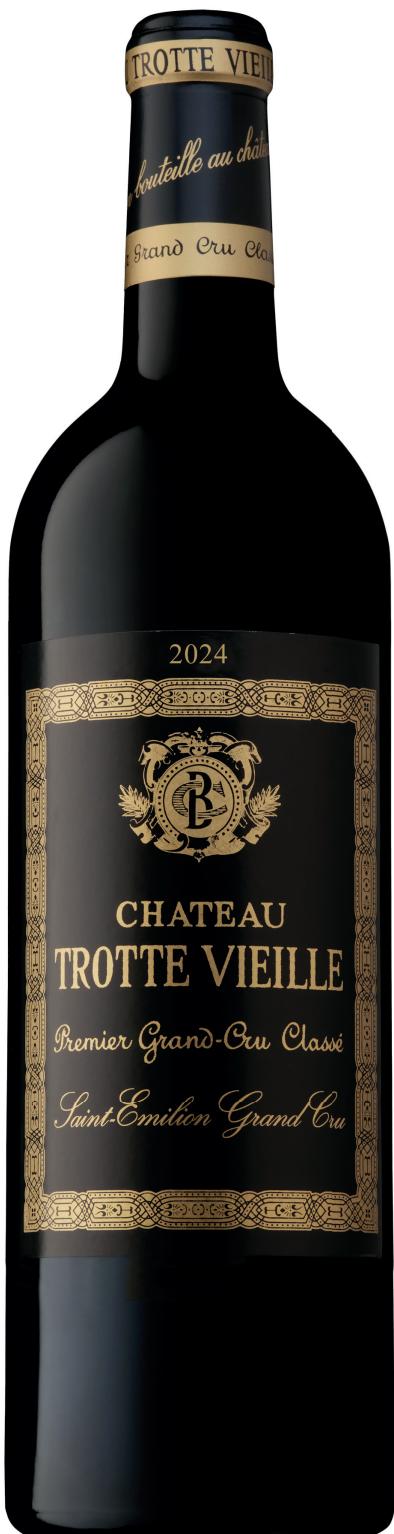
## 1ER GRAND CRU CLASSÉ

### SAINT-ÉMILION GRAND CRU

CERTIFICATION HVE NIVEAU 3



CHATEAU  
TROTTEVIEILLE  
Premier Grand-Cru Classé  
Saint Emilion Grand Cru



#### DÉGUSTATION

« Grenat frais avec des reflets brillants, TrotteVieille 2024 présente un éclat aromatique formidable, avec des notes de fruits rouges (framboise) et de fleurs fraîches. Après une attaque suave marqueur de la maturité, il développe une texture soyeuse, riche en saveurs mais avec beaucoup de fraîcheur. Le vin développe une longueur remarquable. TrotteVieille 2024 est à la fois l'expression de son terroir et de sa proportion remarquable de Cabernet Franc. » *Thomas Duclos, œnologue consultant*

#### ASSEMBLAGE

41%  
MERLOT

56%  
CABERNET  
FRANC

3%  
CABERNET  
SAUVIGNON

#### ANNÉE AGRONOMIQUE



#### VINIFICATION

Chaque parcelle de vignes est vinifiée séparément pour une traçabilité optimale, avec une macération pré-fermentaire à froid, une fermentation alcoolique à basse température, puis une macération post-fermentaire chaude selon dégustation. La fermentation malolactique s'effectue en cuves ou en barriques. Le vin est ensuite élevé en fûts de chêne français neufs (100 % pour le Premier Vin), avant l'assemblage final.

# DE L'ADVERSITÉ À L'ÉLÉGANCE : LE RÉCIT DU MILLÉSIME 2024

L'année 2024 s'ouvre sur un hiver froid et humide, suivi d'un printemps doux mais capricieux. La vigne débouffe autour du 20 mars malgré une pluviométrie importante. Les températures remontent progressivement, mais les précipitations persistantes d'avril à mai favorisent l'apparition du mildiou, accompagné de phénomènes de coulure et de millerandage.

La floraison, entre mi-mai et début juin selon les cépages, se déroule sous une météo instable. Les conditions restent délicates jusqu'en juillet, avec un cumul de pluie de 400 à 500 mm selon les propriétés. La conduite du vignoble s'avère alors particulièrement exigeante.

Mi-juillet, le climat s'améliore enfin avec l'installation d'un temps chaud et couvert. Le mois d'août, idéal, alterne journées chaudes et nuits fraîches, permettant une belle évolution de la maturité.

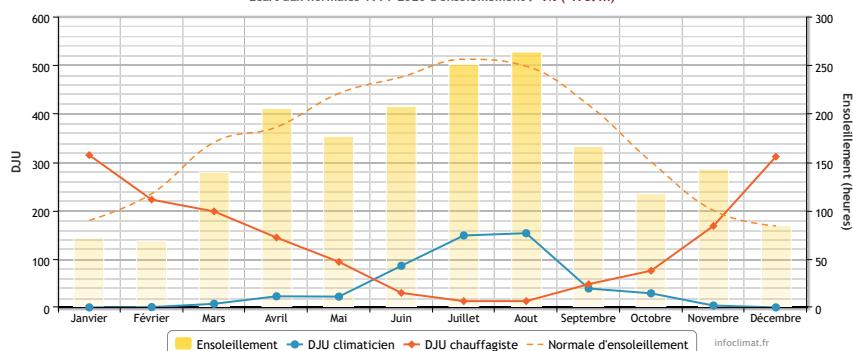
Début septembre, le temps redevient incertain, mettant les baies à rude épreuve. Les vendanges s'échelonnent de fin septembre à début octobre, nécessitant un tri minutieux à la vigne comme au chai. Ce travail rigoureux se traduit par des rendements très faibles, mais un vin d'une grande qualité.

Le millésime 2024 se distingue par son élégance, sa fraîcheur aromatique, ses tanins soyeux et une belle expression fruitée. Peu extrait, il séduit par son style aérien, rond et floral - un vin « souriant », reflet d'une année complexe mais magnifiquement maîtrisée.

## 2024, UNE ANNÉE EN CONTRASTE

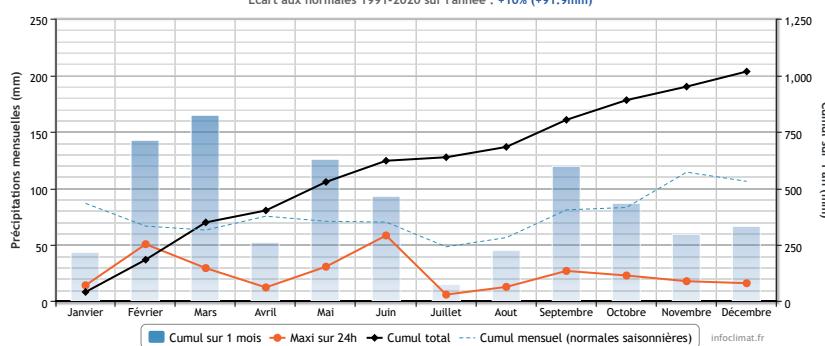
ENSOLEILLEMENT MENSUEL

Ecart aux normales 1991-2020 d'ensoleillement : -% (-178,1h)



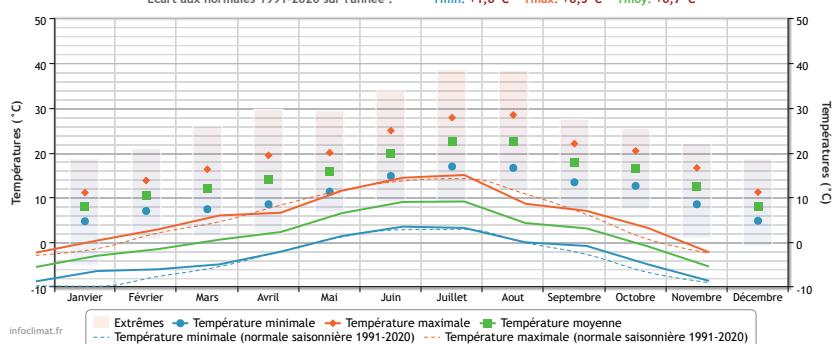
PLUVIOMÉTRIE MENSUELLE

Ecart aux normales 1991-2020 sur l'année : +10% (+91.9mm)



AMPLITUDE THERMIQUE MOYENNE

Ecart aux normales 1991-2020 sur l'année : Tmin: +1,0°C Tmax: +0,5°C Tmoy: +0,7°C



## NOTES ET COMMENTAIRES DE LA PRESSE



« Couleur pourpre intense aux reflets violets et au cœur presque noir. Nez excellent avec un fruit raffiné : mûres, cassis et une touche de sureau. Une pointe de vanille et d'épices douces, un boisé discret et toasté, avec en arrière-plan un élégant chocolat noir. En bouche, le vin est riche, avec une belle structure et une longueur convaincante, des fruits rouges juteux et une épice subtile. Excellents tannins, un vin à la longueur très convaincante. » *Markus del Monego*

« D'emblée, le bouquet de Trotte Vieille annonce des ambitions dédiées à la précision, la subtilité et la profondeur. Il révèle moult nuances en commençant par son élevage qui fonctionne comme support et non comme marqueur ! Ainsi, les nuances d'iris, de baies noires et de réglisse sont plébiscitées. De bonne densité, le vin convainc par son caractère linéaire, même élancé, et par la sérénité de sa puissance. Cette dernière n'est pas démonstrative, à l'image de l'élevage, elle porte l'ensemble avec elle par des tannins aux grains fins parfaitement intégrés. L'acidité, structurante, assure bien les arrières et confère de la fraîcheur ainsi que du tempérament. Un vin élégant, authentique, crayeux, vibrant et persistant. Quelle superbe réussite ! Ce vin nous rappelle que pour briller, il n'y a pas besoin d'être bruyant, il suffit d'être soi, de savoir être tout devant sans artifices en faisant confiance à son équipe et à son terroir. Un Trotte Vieille qui se place clairement devant le millésime. C'est la nature des grands vins en 2024. Et c'est mon 666ème 2024, mais il n'est pas diabolique, plutôt divin ! 2032-2049. » Dégusté le 14.04.2025 par *Yves Beck*

« Nez agréable, mûr, fruité et frais, avec des notes de baies sucrées et de cerises, des touches épicées, une grande élégance, une belle structure, une bonne acidité et des tanins de très grande qualité. Un style classique !!! Grande finesse et élégance. » *Michael Grimm*

« Couleur rubis profond avec des reflets pourpres, plus lumineux sur le bord du disque. Fines notes de petits fruits rouges des bois, une touche de cerise et de chêne fin, une subtile note herbacée et fumée. Complexé, juteux, avec une belle expression fruitée, des tanins mûrs, des notes de prune en finale. Frais et très persistant, une finale minérale, belle longueur, avec un certain potentiel de garde. » *Peter Moser, Falstaff*

« Couleur rouge rubis concentrée, d'intensité moyenne. À l'ouverture, le vin est retenu, élégant, épuré, avec un jus bien défini qui infuse lentement le palais d'une belle vivacité et d'une salinité tendue. C'est un vin équilibré et sûr de lui, d'une grande qualité. Elevé à 100 % en fûts neufs, pH de 3,45. Dégusté deux fois. Conseillers : Axel Marchal et Thomas Duclos. » *Jane Anson, Inside Bordeaux*

« Bouche plutôt compacte et structurée, avec un fruit frais et énergisant. Serré et précis, avec des tanins qui se révèlent en fin de bouche, apportant de la tension. Très belle longueur en finale. Élégant et raffiné. Très typiquement bordelais. Assemblage de 56 % cabernet franc, 41 % merlot et 3 % cabernet sauvignon. » *James Suckling*

## NOTES ET COMMENTAIRES DE LA PRESSE

« Réglisse, fleurs, espresso, prunes noires et cerises enrobées de chocolat abondent ici. De corps moyen, frais, raffiné et soyeux, le fruit glisse en douceur sur le palais pour mener à une finale sophistiquée, marquée par une subtile touche de menthe chocolatée. L'assemblage est composé de 56 % de cabernet franc, 41 % de merlot et 3 % de cabernet sauvignon. 14 % d'alcool. Vendanges du 20 septembre au 5 octobre. À déguster entre 2028 et 2044. » **Jeff Leve, The Wine Cellar Insider**

« Idéalement situé sur le plateau calcaire de Saint-Émilion, ce domaine produit constamment des vins d'une grande finesse sans jamais sacrifier la matière, même dans les millésimes difficiles. Le Trotte Vieille 2024 ne fait pas exception, offrant des arômes éclatants de réglisse, copeaux de crayon, fruits noirs et fleurs. Mi-corsé à corsé, stratifié et d'un équilibre impeccable, il présente une belle profondeur en son cœur, un milieu de bouche juteux et charnu, ainsi qu'une longue finale aérienne marquée par un extrait sec crayeux. Le cabernet franc apporte une structure linéaire et éthérée, tandis que le merlot – récolté à maturité optimale – ajoute rondeur et texture, enveloppant harmonieusement le cœur du vin. Assemblage : 56 % cabernet franc, 31 % merlot, le reste en cabernet sauvignon. Publié le 23 avril 2025. » **Yohan Castaing, Wine Advocate**

« Le Trotte Vieille 2024 a été récolté du 20 septembre au 5 octobre, avec un élevage intégralement en fûts neufs, et une petite partie en amphore. Il présente un joli bouquet de groseille et de prune noire, qui gagne en ampleur à l'aération. Moins intense que l'impressionnant 2022, mais plein de charme. En bouche, le vin est mi-corsé, avec des tanins fluides qui apportent une texture soyeuse. Le bois est bien dosé et parfaitement intégré, le vin gagnant en densité en seconde moitié de bouche. La finale est maîtrisée, avec juste ce qu'il faut de vivacité. Un Saint-Émilion délicieux qui procurera beaucoup de plaisir. » **Neal Martin, Vinous**

« Le Trotte Vieille 2024 est un vin puissant et explosif. Un mélange exotique de fruits noirs, cuir neuf, chocolat, espresso, menthol et réglisse imprègne littéralement le palais. Comme toujours, Trotte Vieille est un vin au caractère bien distinctif. La finale est peut-être un peu légère, mais après tout, c'est 2024. Aujourd'hui, le vin semble encore brut et pas totalement assemblé, mais son pedigree et son potentiel sont indéniables. » **Antonio Galloni, Vinous**

« Château Trottevieille (Saint-Émilion ; 56 % cabernet franc ; 41 % merlot ; 3 % cabernet sauvignon ; 14 % d'alcool ; dégusté à Batailley avec Frédéric Castéra). Séduisant, avec un cœur harmonieux de fruits très sombres issus du cabernet franc (planté à 44 % mais toujours plus présent dans le vin final), offrant des notes de myrtille, mûrier, cerises rouges et noires. À l'aération, on perçoit des violettes et des pivoines. Juteux, succulent, sapide et fluide. Les tanins les plus fins, la plus grande amplitude et le cœur le plus cristallin de tous les vins dégustés. Très juteux. Déjà accessible malgré la structure calcaire importante qui le soutient - à l'image de la cave creusée dans la craie en dessous. Belle silhouette, finale structurée, longue et aérienne. » **Colin Hay, The Drinks Business**

« Comme à son habitude, le vin n'est pas dans la démonstration, ce qui n'exclut pas une certaine intensité. C'est un beau vin en équilibre de bout en bout, sans opulence. Il possède une certaine enveloppe, longue, suave. L'allonge tendue et les notes réglissées mènent aux jolis amers de la finale. Il s'inscrit dans la veine du 2017 et du 2021. » **Olivier Poëls, La Revue du Vin de France**

« Couleur profonde, violet-noir, presque opaque. Arômes riches de prunes et de cerises noires, relevés par un boisé toasté aux notes de cèdre et de vanille, dans un registre d'épices douces. Le milieu de bouche, structuré et savoureux, révèle une touche d'huile de clou de girofle. Au cœur du vin, des fruits noirs riches et des fruits rouges épices. L'alcool est équilibré par des tanins fins. La finale, longue, structurée et marquante, combine fruits noirs mûrs, vanille et épices douces. » **David Allen, The Wine Searcher**

