

Le Pin

POMEROL

APPELLATION POMEROL CONTRÔLÉE

2025

LE PIN

2025

L'année 2025 est caractérisée par une saison estivale très sèche qui a apporté aux merlots du Pin une intensité, une structure et une profondeur inégalée sur le domaine.

Les derniers jours d'un hiver doux et peu arrosé ont favorisé un débourrement précoce fin mars. Une pousse équilibrée en complément d'une floraison réussie et d'un état sanitaire impeccable, nous a laissé entrevoir une belle récolte. Dès la mi-juin, débute une saison estivale très sèche ponctuée d'épisodes chauds tout particulièrement en août.

Fin août, un épisode pluvieux bienvenu a permis de réhydrater les vignes en état de contrainte hydrique importante. Permettant d'obtenir tout début septembre une maturité parfaite.

Nous avons ainsi récolté précisément chaque parcelle produisant Le Pin en deux courtes sessions les 5 et 10 septembre.

A notre grand soulagement, la vigne a résisté aux conditions climatiques inédites de l'été 2025. Elle a présenté tout au long de la saison une résilience impressionnante, et, à l'approche des vendanges nous a offert des très petites baies bien noires aux peaux épaisses.

Le Pin 2025, est un vin mûr, plein, au caractère soyeux et exotique spécifique du domaine. Il présente une intensité et une précision caractéristique des meilleurs millésimes produits sur ces terres de graves rouges profondes.

Détails:

- Sols : Graves rubéfiées riches en oxydes de fer sur un lit d'argiles profondes.*
- Travaux de la vigne : Effeuilage et sélection des grappes : du 4 du juillet au 6 août.*
- Vendanges : En 2 étapes les 5 et 10 septembre 2025.*
- Rendement : 20 hectolitres/hectare.*
- Malolactique : Du 17 au 31 octobre 2025.*
- Données analytiques : Alcool : 14,0 %/vol.*
- Acidité totale : 3,0 g/l (H₂SO₄).*
- pH : 3,79*
- Assemblage : 100% merlot.*
- Élevage : Barriques de chêne Français : 65% neuves, 35 % d'un vin.*

LE PIN

2025

The 2025 vintage was characterised by an exceptionally dry summer, which brought remarkable intensity, structure, and depth to the Merlots at Le Pin, unmatched in the estate's history.

The final days of a mild and relatively dry winter encouraged an early budbreak at the end of March. Balanced vine growth, combined with a successful flowering and very healthy climatic conditions, suggested the promise of an excellent harvest. From mid-June onward, the season turned into a very dry summer, punctuated by several warm episodes, particularly in August.

At the end of August, a welcome rainfall event helped rehydrate vines that had been under significant hydric stress, enabling the grapes to reach perfect ripeness at the very beginning of September.

Each parcel producing Le Pin was therefore harvested with great precision in two short picking sessions September 5th and September 10th. To our great relief, the vines withstood the unprecedented dry and hot conditions of the summer of 2025. Throughout the growing season they showed impressive resilience, and as harvest approached they produced very small, deeply coloured berries with thick skins.

Le Pin 2025 is a ripe, complete wine, displaying the estate's signature silky and exotic character. It shows an intensity and precision characteristic of the finest vintages produced on these deep red gravel soils.

Vital Statistics:

Soils: Reddish gravels rich in iron oxides over a deep clay subsoil.

Vineyard operations: Leaf thinning and cluster selection: from July 4th to August 6th, 2025.

Harvest: In 2 stages, September 5th and September 10th, 2025.

Yield: 20 hectolitres per hectare (due to the small berry size)

Malolactic Fermentation: October 17th to October 31st, 2025.

Analytical data: Alcohol: 14.0% vol.

Total acidity: 3.0 g/L (H₂SO₄).

pH: 3.79

Blend: 100% merlot.

Ageing: French oak barrels: 65% new, 35% one-year-old barrels.

LE PIN

11, RUE DE LA FONTAINE

F-33500 POMEROL

TÉL. +33 557.51.33.63

Email: lepin@domainesjthienpont.com