



2025

*High five!*

**L**e millésime 2025 se classe parmi les plus précoces depuis 1989.

L'hiver a été marqué par une répartition contrastée des précipitations, alternant entre périodes sèches et un mois de janvier pluvieux, assurant des réserves hydriques suffisantes. L'absence d'épisodes de gel ou de grêle et les températures douces favorisent un débourrement homogène autour du 25 mars, marquant le début d'un cycle précoce et prometteur.

Le printemps, chaud et globalement sec, a favorisé une croissance rapide et régulière de la vigne, dans de très bonnes conditions sanitaires. La floraison, rapide et homogène, a permis une nouaison régulière. La fertilité des rameaux, plus limitée à la suite des conditions difficiles du printemps 2024, laisse déjà entrevoir des rendements modérés.

L'été s'est installé durablement sous des conditions chaudes, marquées par deux vagues de chaleur successives. La véraison, amorcée dès le 14 juillet, intervient avec près de dix jours d'avance par rapport à 2024. La fin du mois d'août a constitué une étape clé du cycle. Les pluies opportunes ont permis d'atténuer le stress hydrique, de modérer la concentration en sucres et de préserver l'acidité, rétablissant des conditions physiologiques favorables pour aborder sereinement la dernière phase de maturation, sans excès ni rupture d'équilibre.

Les vendanges se sont déroulées selon un calendrier avancé, du 8 au 18 septembre. Ce millésime 2025, révèle des vins concentrés, fondés sur des équilibres préservés entre sucres et acidités, traduisant une maturité aboutie et une expression précise du fruit. Il présente déjà les signes d'un grand millésime, laissant entrevoir des vins dotés d'un beau potentiel de garde.

**APPELLATION**

Pauillac

**ÉLEVAGE**

16 mois en barriques de chêne français (55 % de bois neuf)

**SURFACE**

41 hectares

**ASSEMBLAGE**

58 % Cabernet Sauvignon  
37 % Merlot  
5 % Petit Verdot

**SOL**

Graves fines garonnaises, sous-sols argileux

**VENDANGES**

Manuelles, avec tri sélectif à la vigne et sur table  
8 - 18 septembre

**ANALYSES**

Acidité : 3,70 g/L d'H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>  
Alcool : 13,4 % vol.  
pH : 3,60  
IPT : 82

**RENDEMENTS MOYENS (APPELLATION)**

30 hL/ha

*« Château Haut-Batailley 2025 présente une robe grenat dense et éclatante. Le nez élégant et précis dévoile des arômes d'épices et de fruits rouges. L'assemblage, dominé par des Cabernets parfaitement mûrs, apporte une trame tannique harmonieuse et une belle concentration. La bouche conserve fraîcheur et finesse jusqu'en finale. Un vin taillé pour la garde, dans la lignée des grands millésimes. »*