



L'Héritage du Coeur: partager la vie avec éclat

2025



Madame de Beucaillou

Hommage à Madame Eugène Borie

HAUT-MÉDOC

2025

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

Nez parfumé et expressif de mûre et de prune mûres, rehaussé par de délicates notes florales printanières. La bouche dévoile une nuance discrète de réglisse, accompagnée de tanins doux et poudrés et d'une texture ronde et caressante. L'acidité, modérée mais équilibrée, apporte de la fraîcheur sans tension. La finale est bien enrobée par le fruit, souple et persistante.

Vinification

Assemblage: 76% Merlot, 22% Cabernet Sauvignon, 2% Petit Verdot
Elevage: 12 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°	13,97%
Anthocyanes	680
pH	3.6
IPT	93
Tannins	6.5g/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 10 septembre au 23 septembre