

2025





CHATEAU LA MARZELLE 2025

Saint-Emilion Grand Cru Classé

Après un hiver légèrement plus doux et sec que la normale, le débourrement 2025 s'est déroulé dans des conditions climatiques idéales, alliant douceur et faible pluviométrie. Ce contexte particulièrement favorable a permis d'exprimer pleinement le potentiel de fertilité du millésime, initialement limité par le printemps 2024 difficile.

À la suite d'un week-end de Pâques très arrosé, une dynamique chaude et sèche s'installe durablement dès le mois de mai. La floraison, précoce d'environ une semaine, se déroule avec une rapidité et une homogénéité remarquables, augurant déjà d'un millésime d'exception.

À partir de la mi-juin, ces conditions chaudes et sèches se renforcent, induisant des contraintes hydriques précoces qui vont jouer un rôle déterminant dans la concentration et la qualité des baies. La véraison débute sur les Merlot dès le 8 juillet, une précocité encore supérieure à celle de 2022, millésime de référence. D'abord ralentie par la sécheresse, elle s'achève de manière très homogène à la fin juillet, soutenue par des pluies salvatrices entre le 19 et le 21 juillet.

La première quinzaine d'août, marquée par des températures exceptionnellement élevées (10 jours au-delà de 35°C), accélère significativement les processus de maturation. En l'absence de précipitations jusqu'au 27 août, les contraintes hydriques deviennent fortes à très fortes sur de nombreuses parcelles, favorisant une évolution rapide et qualitative des pellicules et des pépins, gage de grande concentration.

Le changement de régime climatique à partir du 28 août, avec des pluies significatives jusqu'au 2 septembre, s'avère providentiel. Ces précipitations permettent de préserver les rendements, d'affiner les maturités et d'éviter toute dérive excessive des degrés alcooliques, tout en apportant un équilibre remarquable aux raisins. La précocité aromatique et la rapidité de maturation phénolique des Merlot conduisent à un début de vendanges historiquement précoce, dès le 8 septembre. Les Cabernets Franc suivent le 13 septembre, puis les Cabernets Sauvignon le 18 septembre, à parfaite maturité.

Le profil des raisins suscite un enthousiasme exceptionnel. L'équilibre entre éclat aromatique, fraîcheur et maîtrise de la puissance tannique est remarquable. Tous les indicateurs convergent vers un millésime hors norme, qui s'impose d'ores et déjà comme l'un des plus grands produits ces dernières années, voire comme une référence absolue du domaine.

Propriétaire:	Famille Sioen	Situation:	Haute Terrasse de Saint-Emilion formée par l'ancien lit de l'Isle
Surface:	17 ha d'un seul tenant	Terroir:	Sables anciens, Graves profondes et Argiles Bleues
Cépages:	85% Merlot 12% Cabernet Franc 3% Cabernet sauvignon	Taille:	Bordelaise (2 astes franches)
Densité:	5 700 à 7150 pieds/ha	Date de vendanges:	08 septembre au 23 septembre
Age moyen:	30 ans	Mise en bouteille:	/
Production:	42.000 bouteilles	Alcool:	14%



NOTES CHÂTEAU LA MARZELLE 2025

Plenty of dark fruit, plum, cherry and orange aroma. Medium-bodied with a creamy texture and a consistent finish. I like the nicely ripe fruit in this.

James Suckling - PRIMEUR

93-94

Cerise noire, graphite et fine épices composent un nez vibrant. Ample et charnue, la bouche s'étire avec noblesse et séduction.

Bettane & Desseuve - PRIMEUR

95

L'expression fruitée du bouquet invite à goûter le vin, tant elle est entraînante et élégante. L'accord entre des nuances de myrtilles, de cassis et de menthe y contribue évidemment! Crémeux et suave en attaque, le vin se distingue par son caractère linéaire et élégant, sans pour autant manquer de vigueur et de tempérament. Il est sapide, salivant, harmonieux et soutenu par des tanins bien intégrés ainsi qu'une structure rafraîchissante. Il demande à quelque peu s'épanouir ; l'élevage saura régler cela!

Yves Beck - PRIMEUR

93-95

Nez intense, très riche en fruits noirs qui ont un profil bien mûr mais aussi très frais. On retrouve un bel éclat du cassis et des cerises noires. De très subtiles notes épicées sont présentes mais de manière mesurée, tout comme une touche de réglisse. Ce profil fruité est tempéré, rafraîchi et complexifié par de fines notes florales de menthe et de roses fraîches. Belle densité en bouche, le fruité, bien mûr, reste très énergique et offre beaucoup de mouvement malgré sa texture ample. Il y a beaucoup de concentration dans le vin, et cette fraîcheur apporte un très beau dynamisme. Les tanins possèdent un caractère délicat, amplifiant le contraste entre concentration et énergie. Très beau côté juteux, très belle maturité, avec des fruits rouges à la fois vifs et rayonnants dans un profil de fruits noirs ample. Une grande réussite!

Xavier Lacombe - PRIMEUR

96-97

Un vin ample et plein de sève, les tannins sont un peu rustiques, mais l'ensemble est solide comme d'habitude.

Bernard Burtschy - PRIMEUR

93-94

This is gorgeous and quite distinct aromatically, with incense and myrth alongside the wild floral and herbal notes, all intermingling beautifully with the dark berry and damson fruit, naturally sweet. There's a hint of cedar to come. In the mouth this is plump and plush with cashmere tannins and a beautifully luminous mid-palate. Quite simply the best wine I have tasted from here, certainly on a par with the 2022. Liquorice. Truly delicious already and exuding harmony, elegance and finesse. Chewy on the finish.

Colin Hay - PRIMEUR

93-95+

Flowers, black cherries, and licorice fill the fragrant profile. The medium-bodied palate is loaded with layers of sweet, juicy, ripe, chocolate-covered plums, cherries, licorice espresso and spices. The finish continues along the same line with a refreshing energy in the fruits.

Jeff Leve - PRIMEUR

93-95

Château La Marzelle seems to possess a certain magic, shaping its wines into a rounded, gently sweet profile regardless of vintage variation. In 2025, it remains true to this character. On the nose, floral and fruit aromas unfold naturally, with creamy strawberry and sweet plum layered over rose petals, accompanied by a subtle hint of vanilla and cinnamon spice. While the tannins in this vintage show notable presence toward the finish, even carrying a touch of youthful edge, they are consistently enveloped by the estate's signature soft, mellow texture, allowing the wine to gradually settle into a state of balance and ease, fully expressing its graceful nature.

Alexandre Ma - PRIMEUR

92-93

The 2025 is so classy and polished. Dark red cherry/plum fruit, mocha, new leather, incense, tobacco, dried herbs and chocolate all meld together in the glass. Medium in body but also quite juicy and very nicely balanced.

Antonio Galloni (Vinous) - PRIMEUR

92-94

Dark purple colour with violet hue and black core. Concentrated nose with very ripe fruit, blueberries and plums, complemented by dark chocolate and mild spices, fine toasting and a floral whiff. Aromatic herbs in the background and a whiff of cold smoke. On the palate well structured with ripe tannins, juicy and ripe fruit, plums, dark berries and hints of prunes, rather full-bodied with very good length.

Markus Del Monego - PRIMEUR

94

Jean-Marc Quarin - PRIMEUR

93

Vert De Vin - PRIMEUR

93-94