



— PAUILLAC —
GRAND CRU CLASSÉ EN 1855

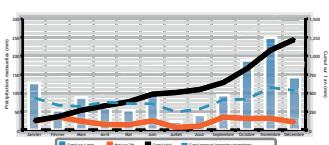
« UNE CLIMATOLOGIE SINGULIÈRE POUR UN MILLÉSIME INÉDIT »

En mars, des températures variées retardent le débourrement par rapport à 2022. Le printemps est chaud et humide, favorisant le mildiou. Heureusement, une période ensoleillée permet une floraison sans problème. Les grappes sont bien fournies grâce à l'induction florale de l'année précédente. La nouaison se passe sans manque d'eau, donnant des baies généreuses. Cela annonce une récolte prometteuse pour les vignobles épargnés par le mildiou. Juin est chaud et pluvieux, tandis que juillet est sec, mais frais en seconde moitié. La véraison est étalée, préservant l'acidité et promettant des vins frais. Une vague de chaleur exceptionnelle après le 15 août retarde la maturation, mais sans altérer les arômes. En septembre, des orages locaux nécessitent une stratégie de vendange précise. Malgré tout, le millésime 2023 se distingue par des vins colorés, fruités, avec une belle structure tannique et une fraîcheur surprenante après vinification.

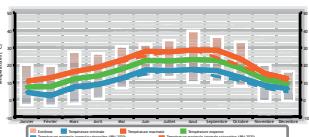
ENSOLEILLEMENT MENSUEL



PLUVIOMÉTRIE MENSUELLE



AMPLITUDE THERMIQUE JOURNALIÈRE MOYENNE



CYCLE DE LA VIGNE

Débourrage 28 mars / Floraison 16 mai / Mi-Véraison 15 juillet / Vendanges Merlots 12 sept.-28 sept. Cabernets 29 sept.-5 oct. Petits Verdots 29 sept.

TERROIR

Appellation : Pauillac
Superficie : 62ha
Elevage : 57% barriques neuves, 43% barriques d'un vin ; 100% chêne français

DÉGUSTATION

La robe est sombre, d'un rouge profond. Le nez d'une étonnante fraîcheur est complexe et délicat. Les arômes de cassis, cerise, se mêlent à des notes plus florales de pivoine, puis les nuances fumées, mentholées des grands cabernets de la rive gauche se dévoilent. La bouche tient toutes ses promesses. Suave et crémeuse à l'attaque, compacte et gourmande en milieu de bouche, elle s'achève par une finale puissante et savoureuse. Beaucoup de sève et de fraîcheur dans ce Batailley.

Axel Marchal et Valérie Lavigne, Docteurs en Oenologie

NOTES

95-96
JAMES SUCKLING

96
MARKUS DEL MONEGO

94
JEAN-MARC QUARIN

90-93
ANTONIO GALLONI

93-95
JEFF LEVE

16.5-17
JACQUES DUPONT

96-97
YVES BECK

96
JANE ANSON

94-96
THOMAS BOXBERGER

94-95
RVF

92-94
CHRIS KISSACK

93-95
NEAL MARTIN

93-95
ALEXANDRE MA

96
GEORGINA HINDLE

94
PETER MOSER

93-95
COLIN HAY

96-97
BERNARD BURTSCHY

95
BETTANE + DESSEAUVE

ASSEMBLAGE

79%
CABERNET SAUVIGNON

19%
MERLOT

2%
PETIT VERDOT

