

LE MILLESIME 2025

Le millésime 2025 marque le record de précocité des vendanges à GPL !!

Celui-ci débute par un hiver doux et relativement sec, contrastant avec l'année précédente, suivi d'un débourrement précoce et homogène dès la fin mars.

Le printemps, marqué par des conditions sèches, permet de maintenir un excellent état sanitaire du vignoble et favorise une croissance régulière. Les semis d'automne, notamment autour du Parc, traduisent la vitalité des sols.

Dans cette dynamique, la propriété renforce sa démarche agro-écologique avec la mise en place du vitipastoralisme. Un troupeau de 100 brebis, accompagné de chiens Patou des Pyrénées, a pâturé 4 semaines sur les parcelles de Lacoste-Borie, dans une démarche naturelle et écologique.

La floraison débute le 19 mai dans des conditions idéales, annonçant un millésime homogène. L'été chaud et sec s'installe ensuite, avec une véraison précoce le 15 juillet et le vignoble entier se colore le dernier weekend-end de juillet.

Toutes les conditions sont réunies pour un millésime qualitatif, homogène mais rare (les rendements sont bas 30 hl/ha).

Quelques pluies à partir du 29 août viennent modifier la dynamique de fin de saison. Nous lançons les vendanges avec un premier galop d'essai les 4 et 5 septembre, impatients de mettre en œuvre les nouvelles installations.

Les Merlots sont récoltés jusqu'au 10 septembre, tandis que les Cabernets Sauvignons issus des jeunes plantations et de Lacoste-Borie sont en cours de vendange. Ceux du Château Grand-Puy-Lacoste sont quant à eux récoltés du 15 au 18 septembre.

Le temps maussade de ce début de récolte a tempéré les degrés, ce qui n'est pas pour nous déplaire. Les vinifications révèlent des vins fidèles à l'expression des terroirs de la propriété.

2025 : Nouveau cuvier gravitaire

Le cuvier gravitaire, mis en service pour ces vendanges 2025, constitue l'un de nos projets les plus structurants des 10 dernières années. Mûri depuis 2016, le chantier démarre en octobre 2023, il incarne une vision : **progresser sans rompre avec l'esprit du lieu.**

Pensé pour s'intégrer à l'architecture du domaine, le bâtiment est semi-enterré, favorisant le travail par gravité et la régulation thermique naturelle.

Le cuvier comprend 24 cuves inox, permettant une lecture parcellaire plus fine, avec des volumes adaptés (99 hl et 76 hl) associé à une thermorégulation glycolée. **L'ensemble a été conçu dans une logique pragmatique d'excellence opérationnelle** : ergonomie, sécurité (captation du CO₂ fermentaire), performance énergétique, optimisation des flux de vendange et du travail quotidien.

Vendanges : du 4.09 au 18.09.25 - Rendement : 30 hl/Ha – Assemblage définitif fait en décembre 2025.

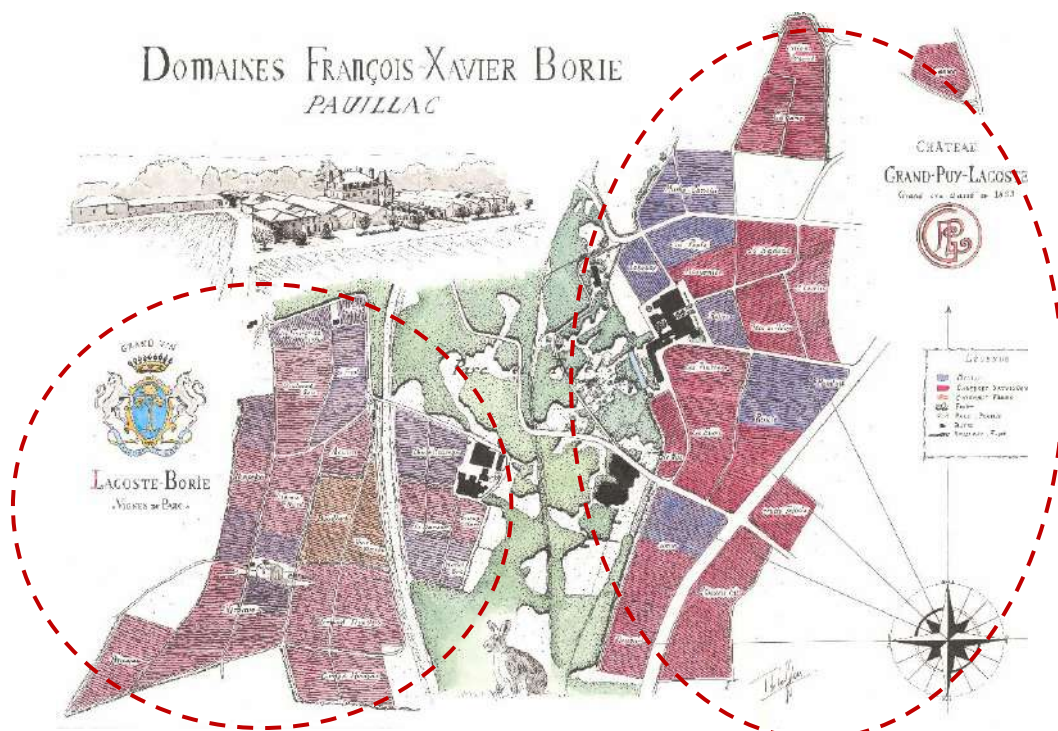
Château Grand-Puy-Lacoste 2025 – Pauillac

Assemblage : 76% Cabernet Sauvignon - 24% Merlot.

Âge moyen des vignes : + de 40 ans – densité plantation : 9 000 pieds/Ha

Le Château Grand-Puy-Lacoste 2025 est une nouvelle fois marqué par une très belle proportion de cabernet sauvignon (76%) qui s'inscrit dans la lignée des très grands millésimes de la propriété, alliant profondeur, précision et élégance. La bouche, ample et structurée, dévoile des tanins fins et une belle fraîcheur, signature du terroir. Un vin racé, complet et harmonieux, fidèle au style du château.





L'HISTOIRE DU CHÂTEAU

Le nom de Château Grand-Puy-Lacoste incarne à la fois un lieu et une histoire. Situé sur les hauteurs de Pauillac, le terme « Grand-Puy » fait donc référence à sa topographie, situé au sommet d'un « Puy » (colline), et le nom de famille « Lacoste » signe son lien avec le propriétaire au moment de la classification en 1855. Le domaine s'étend sur 90 ha d'un seul tenant autour du château, dont 63 ha de vignes, sur un terroir exceptionnel dont le cadastre n'a pas changé depuis la célèbre classification. Sur 2 parcelles distincts le domaine produit 2 vins : Lacoste-Borie et le Château Grand-Puy-Lacoste.

Au cœur de cette propriété, la forêt du parc joue un rôle fondamental : véritable poumon vert, elle apporte ombre, fraîcheur, équilibre et diversité. Elle abrite une riche biodiversité, favorisant la présence d'auxiliaires naturels utiles à la vigne et contribuant à l'équilibre écologique global du vignoble. Cette mosaïque de nature préservée illustre notre volonté d'intégrer durablement la viticulture dans un environnement vivant, sain et respecté. La propriété est certifiée HVE depuis 2019 et adopte des pratiques d'agroécologie et de vitipastoralisme.

L'histoire de ce cru commence au XVI^e siècle et traverse les générations. Propriété des familles Saint-Légier, Saint-Guirons puis Lacoste, il est acquis en 1930 par Raymond Dupin, figure attachante et passionnée. À la fin de sa vie, il choisit de transmettre son bien à la famille Borie, réputée pour son sérieux et son engagement dans les grands crus du Médoc. Depuis 1978, François-Xavier Borie et ses enfants perpétuent cette tradition avec rigueur et passion, vivant sur la propriété et assurant une présence quotidienne et active.

Depuis son rachat, la propriété a connu des investissements réguliers pour rester à la pointe de la précision : rénovation du chai historique, construction d'un chai à barrique et de bureau. Pour la vendange 2025 la propriété se dote d'un cuvier gravitaire et d'une nouvelle salle de mise en bouteille. Ces équipements permettent aujourd'hui de révéler avec toujours plus d'élégance la personnalité unique de ce grand terroir.

LA CAISSE VARIATION – UNE SIGNATURE EN PRIMEUR



• 1 Double Magnum • 2 Magnums • 4 Bouteilles

Cette caisse disponible pour le Château Grand-Puy-Lacoste et Lacoste Borie a été élaborée exclusivement pour nos vins et correspond à l'équivalent de 12 blles.

Cadeau idéal pour célébrer une date anniversaire !