



L'IF

SAINT-EMILION

2025

L'IF
2025
SAINT-ÉMILION

L'hiver a été clément, doux et peu arrosé, ce qui a entraîné un débourrement précoce, environ cinq jours avant la moyenne observée depuis 2000. Avril est resté doux et sec, favorisant une croissance rapide de la vigne malgré de fortes pluies durant le week-end de Pâques.

Les conditions du printemps ont été globalement favorables. Mai a débuté par un temps sec, suivi de quelques pluies et de températures chaudes, ce qui a soutenu le développement de la vigne et permis une floraison réussie avec très peu de coulure. La nouaison a été équilibrée, donnant de petites grappes compactes.

Juin a commencé par un temps sec avec des températures en hausse progressive et un orage opportun apportant des pluies modérées. Ces conditions ont créé un stress hydrique modéré, favorisant un développement précoce des tanins et contribuant à la structure des vins.

Juillet a été extrêmement chaud et sec, avec très peu de précipitations. Août a débuté par une vague de chaleur accompagnée de fortes amplitudes thermiques entre le jour et la nuit, gage d'une bonne synthèse d'anthocyanes et de complexité aromatique. Vers la fin du mois d'août, des températures plus fraîches et des pluies ont rétabli des conditions atlantiques plus typiques, permettant une maturation régulière.

Septembre a apporté des pluies légères et un temps doux, idéals pour les dernières étapes de la maturation. Les vendanges ont commencé tôt, le 11 septembre, et se sont terminées rapidement le 19 septembre.

Le vin obtenu est dense et structuré, aux tanins mûrs, doté d'une énergie et d'un classicisme inattendu. L'acidité donne du relief à la texture tanique, soulignant l'expression élégante des sols calcaires de Saint-Émilion.

Détails

Sols : Plateau argilo-calcaire sur roche calcaire à astéries
Coteau argileux sur Molasse de l'Agenais
Coteau argilo-calcaire sur Molasse du Fronsadais

Assemblage : 75% Merlot, 25% Cabernet Franc

Date de récolte : Merlots récoltés les 11, 13, 16 et 18 septembre
Cabernet Francs récoltés le 19 septembre

Production : 15 000 bouteilles environ

Données analytiques : Alcool : 13,60%vol.
Acidité Totale : 3,95 (H₂SO₄)
pH : 3,28

Vinification : Cuves béton et inox

Élevage : 12 à 16 mois, barriques 50% neuves, 50 % d'un vin

L'IF
2025
SAINT-EMILION

The winter was mild, warm, and relatively dry, leading to early budbreak about five days ahead of the average since 2000. April remained mild and dry, encouraging rapid vine growth despite heavy rainfall during the Easter weekend.

Spring conditions were generally favorable. May brought dry weather early in the month followed by some rainfall and warm temperatures, supporting vine development and successful flowering with minimal coulure. The crop set was balanced, producing small, compact clusters.

June began dry with gradually rising temperatures and a timely storm that provided modest rainfall. These conditions created moderate water stress, promoting early tannin development and contributing to structure in the wines.

July was extremely hot and dry, with very little rainfall. August started with a heatwave and strong day-night temperature variations, which enhanced ripeness, color development, and aromatic complexity. Toward the end of August, cooler temperatures and rainfall restored more typical Atlantic conditions, helping ripening progress smoothly.

September brought gentle rains and mild weather, ideal for the final stages of ripening. Harvest began early on September 11 and finished quickly on September 19.

The resulting wine is dense and structured, with ripe tannins, fresh acidity, and aromatic complexity—an elegant expression of the limestone soils of Saint-Émilion and a classic Bordeaux style.

Vital statistics

Soil:	Clay-limestone plateau over limestone with starfish bedrock Clay slopes over Agenais molasse Clay-limestone slopes over Fronsadais molasse
Blend:	75% Merlot, 25% Cabernet Franc
Harvest date:	Merlots picked on the 11th, 13th, 16th and 18th of September Cabernet Franc picked on the 19th of September
Production:	Approximately 15,000 bottles
Analytical data:	Alcohol: 13.60% vol Total Acidity: 3.95 g/L (H ₂ SO ₄) pH: 3.28
Vinification:	Fermentation in concrete and stainless-steel vats.
Ageing:	12 to 16 months in French oak barrels, 50% new oak, 50% one-year-old barrels

L'IF
SOCIÉTÉ D'EXPLOITATION THIENPONT MONDOTTE,
1559, Route du Tertre
F-33330 Saint-Laurent-des-Combes
lif@domainesjthienpont.com