

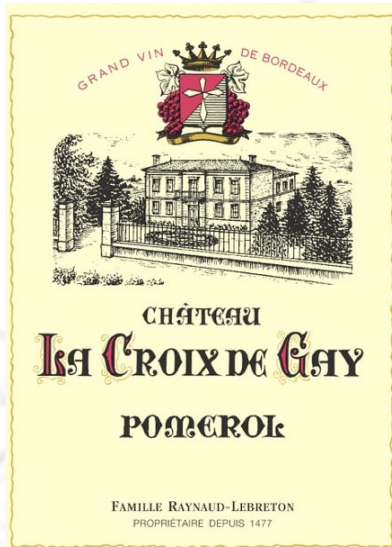
Millésime 2024

“Des vins rouges frais et fruités, avec de belles réussites sur les grands terroirs, ...”

Geny, L. Guittard E, Lavigne V and Marchal, A. (2025). Le millésime 2024 à Bordeaux. Bordeauxraisins.fr

CHÂTEAU La CROIX DE GAY

Pomerol depuis 1477



Couleur du vin : Rouge

Appellation : Pomerol

Propriétaire

Famille Raynaud-Lebreton

Gérant : Chantal Raynaud-Lebreton

Consultant : Axel Marchal

VIGNOBLE

Surface : 4,2 ha

Types de sol :

- Graves anciennes sur argile
- Argile bleue pure avec oxydes de fer

VENDANGES,
VINIFICATION ET ELEVAGE

Vendanges : 100% manuelles

Dates de vendanges :

- 20, 21 et 23 septembre pour les merlots
- 2 octobre pour les cabernets francs

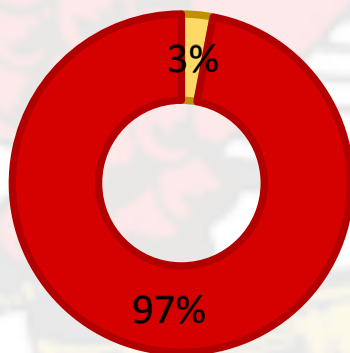
Durée de cuvaison : 23 à 25 jours

Élevage en barriques : 100%

- 41,5% barriques neuves
- 58,5% barriques de 1 vin

Équilibre du vin : 13,02%vol / pH 3,70

Merlot 96,8%
Cabernet Franc 3,2%



Production : 14000 bouteilles

Commentaires sur la saison culturale :

Les grands climats viticoles sont souvent situés, comme Bordeaux, en limite septentrionale de maturité de leurs cépages. Le cycle végétatif long et les efforts viticoles imposés par la saison culturale 2024 illustrent les contraintes agronomiques inhérentes à ces grands climats qui y puisent cependant également souvent leur complexité aromatique unique, la finesse de leur tannins et leur identité forte. A la fois profondément original et très bordelais le millésime 2024 du Château La Croix de Gay est ainsi une expression fraîche, fruité, élégante, construite en bouche sur le goût et la finesse comme caractéristique des grands terroirs de graves et d'argile bleue de Pomerol.

SCEV Château La Croix de Gay

Lieu-dit Pignon - 8 Chemin de Saint-Jacques de Compostelle 33500 POMEROL

Tél : +33.557.511.905 - Fax : +33.557.518.181

contact@chateau-lacroixdegay.com - www.chateau-lacroixdegay.com

Un style unique mais éminemment bordelais

« La pureté et la puissance des saveurs, une concentration cachée sous une apparence de légèreté, telle est ma conception de la beauté d'un vin d'aujourd'hui. »

Denis DUBOURDIEU in Autour d'une bouteille (Gilles Bedin Elytis) p.58

De la douceur, du goût, une sapidité unique au service de l'allonge en bouche ; ce style singulier mais éminemment bordelais s'enracine dans le terroir très identitaire du Château La Croix de Gay et est façonné par l'alliance de l'œnologie la plus pointue (Pr Axel Marchal) avec la plus ancienne famille de vigneron de l'appellation.

Un terroir singulier et complexe

4 hectares d'une alliance unique de graves anciennes et d'argile bleue pure veinée du rouge des oxydes de fer ; blotti autour du village historique de l'appellation le vignoble du Château La Croix de Gay est l'exception dans l'exceptionnel terroir de Pomerol. Un vin rare associant douceur de ses argiles, puissance de ses graves profondes et fraîcheur de son originale côte nord.



Plus d'un demi-millénaire à Pomerol

1477 – 1772 – 1900 – 1947 - ...

L'une des plus anciennes propriétés familiales de Pomerol. Les archives des Hospitaliers de Saint-Jean de Jérusalem font remonter l'installation de la Famille Raynaud-Lebreton à Pomerol à l'an 1477. Le village historique est de nos jours et depuis 1772 le cœur battant de l'activité viti-vinicole. Une production, confidentielle en volume, dont la qualité se compare dès la fin du XIXème siècle au Crus Classés 1855 de Pauillac et qu'Harry Waugh, célèbre professionnel britannique, aimait sur le millésime 1947 comparer, à l'aveugle, au Château Cheval Blanc.

