

# CHÂTEAU GODEAU

Saint-Émilion Grand Cru

*Millesime 2023*



Ce millésime 2023 est le premier de notre conversion en agriculture biologique (démarche engagée sur trois ans pour la conversion), faisant suite à une viticulture raisonnée le vignoble a démarré le chemin complexe d'un mode opératoire « sans filet ».

L'année 2023 c'est douleur, sacrifice, et fatalité. La virulence du mildiou en relation avec des conditions printanières plus chaudes et tout aussi humides que par le passé a rendu l'élevage des raisins quasiment impossibles. Cette virulence a demandé plus d'interventions mécaniques et humaines certes, mais il nous a permis de comprendre certaines impasses techniques et la nécessité de faire pousser de la vigne dans les grands sols avec les bonnes plantes.

L'avenir du merlot dans certains terroirs va se poser à Bordeaux ! Pas dans nos terroirs nordistes.

**Godeau 2023 = 100% Merlot**

Drainage, exposition, ventilation sont les maîtres mots des grands sols viticoles. Les années et leurs climatologies qui se suivent sur Godeau nous montrent bien la distanciation des maturités alcooliques et phénoliques, un vignoble tardif est un vignoble d'avenir.

2023 à Godeau est un millésime généreux en volume, il a bénéficié d'excellentes conditions de naissance et de maturation. Nous avions 15 jours de retard sur l'ensemble des évolutions du vignobles de Saint Émilion, cet atout nous a permis de naviguer entre les caprices du temps et d'arriver fin septembre avec 80% du vignoble sain et mure.

Godeau 2023 c'est le millésime de la cohérence gustative.

*This 2023 vintage is the first of our conversion to biological agriculture (a process that takes three years to achieve). Following a period of rational viticulture, the vineyard has begun the tortuous path of a "no-net" operating method.*

*The year 2023 is all about pain, sacrifice and fatality. The virulence of mildew, coupled with spring conditions that were warmer and just as wet as in the past, made it almost impossible to mature the grapes. Though this virulence has required*



[www.vignobles-florisoone.com](http://www.vignobles-florisoone.com)

*more mechanical and human intervention, it has enabled us to understand a number of technical impasses and the need to grow vines in great soils with the right plants.*

*The future of Merlot in certain terroirs raises the question in Bordeaux! Not in our northern terroirs.*

**Godeau 2023 = 100% Merlot**

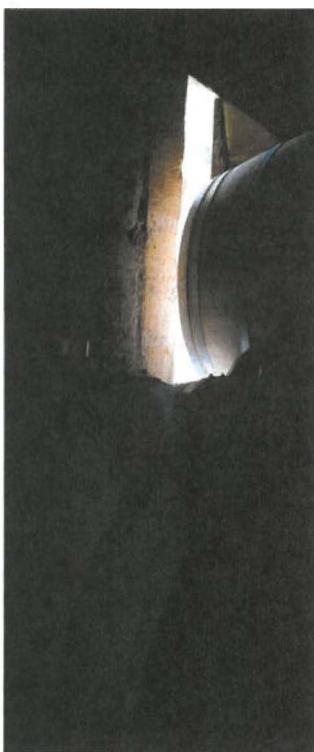
*Draining, exposure and ventilation are the keywords for great wine-growing soils.*

*The successive years and their climatologies at Godeau clearly show the distance between alcoholic and phenolic maturities; a late ripening vineyard is a vineyard with a promising future.*

*2023 at Godeau was a very generous vintage in terms of volume, thanks to excellent growing and ripening conditions. We were 15 days behind the rest of the Saint Emilion vineyards, which allowed us to navigate through the capricious weather and reach the end of September with 80% of the vineyard healthy and ripe.*

*Godeau 2023 is the vintage of consistency in taste.*

Albéric FLORISOONE  
Viticulteur



Superficie : 5 ha

Densité de Plantation : 6000 p/ha

Âge Moyen du Vignoble : 45 ans

Terroir : Coteaux de sol brun à texture argileuse  
15 000 bouteilles

Encépagement : 100% Merlot,

Date des vendanges : Du 19 au 25 septembre 2023

Degré alcoolique : 14,5%

Vinification : en cuves de petites capacités pigées manuellement.

Vinification durant 5 semaines, et fermentation malolactique de deux mois en barriques et amphores.

Élevage : en barriques, en amphores grès et argiles.



[www.vignobles-florisoone.com](http://www.vignobles-florisoone.com)

92

Tasting vom 24.05.2024: Peter Moser

Dunkles Rubingranat, violette Reflexe, breitere Randaufhellung. Feine schwarze Beerenfrucht, reife Zwetschken, dunkle Kirschen, kandierte Orangenzesten. Mittlerer Körper, rotbeerig, frische rote Kirschen, mineralisch-zitronig, salziger Nachhall, ein lebendiger Speisenbegleiter.

**MEHR ZUM TASTING »BORDEAUX 2023 EN PRIMEUR«**

### CHÂTEAU GODEAU 2023

Dégusté le 10.04.2024 par Yves Beck

Merlot

Comme à son habitude, Godeau pose les jalons d'entrée, mais peut-être avec un peu plus de subtilité, avec une sorte de charme crayeux couplé aux notes de mûres et de cassis... et au finale un ensemble olfactif entraînant ! L'attaque crémeuse ouvre la voie à un vin caractériel, mais moins tendu qu'à l'accoutumé. Ses tannins affichent une très belle finesse de grain et sont de paire avec le côté tout de même incisif de la structure acide. Une fois de plus une très belle réussite de Château Godeau ! Un vin nerveux qui sait chanter la balade des gens heureux ! 2028-2048 **94-96/100**



JEAN-MARC QUARIN

CRITIQUE INDEPENDANT DES VINS DE BORDEAUX  
www.quarin.com

GODEAU - Saint-Emilion Grand Cru 2023

**16.25 // 91**

**CHÂTEAU GODEAU ST.-EMILION 2023** **92-93**

Crunchy and fruity with blackberry and black-olive flavors on medium body.

JS WINE RATINGS

Solid tannins and a beautiful finish of fruit and minerals.



[www.vignobles-florisoone.com](http://www.vignobles-florisoone.com)