

Pavillon du Glana

Millésime 2025

Une signature rare et d'exception!

Le millésime 2025 à Saint-Julien restera comme un millésime remarquable, marqué par des rendements historiquement faibles (à peine une demi-récolte). Il s'impose déjà comme confidentiel, presque précieux, destiné aux amateurs avertis et aux grandes caves.

Après un démarrage homogène, la vigne a évolué dans un contexte estival contrasté, alternant périodes chaudes et phases plus tempérées, propices à une maturation lente et progressive des raisins. Les conditions particulièrement sèches de la saison ont naturellement conduit à une limitation des rendements, favorisant une belle concentration des baies ainsi qu'une structure tannique fine et élégante. S'appuyant sur un suivi parcellaire rigoureux, chaque intervention a été raisonnée avec précision, de la gestion du feuillage à la protection du vignoble, afin de préserver au mieux l'équilibre naturel de chaque parcelle.

À l'approche des vendanges, l'observation attentive du vignoble, complétée par une dégustation régulière des baies, nous a permis de déterminer avec justesse le moment optimal de récolte. Chaque parcelle a ainsi été vendangée à parfaite maturité, révélant à la fois la pureté du fruit, la précision des équilibres et l'expression la plus fidèle de notre terroir.

« 2025 incarne l'essence même des grands millésimes rares : une alliance de concentration et d'élégance, portée par des rendements naturellement limités. C'est un vin de garde qui révélera toute sa complexité au fil des années, tout en offrant dès aujourd'hui une lecture précise et vibrante de notre terroir. Ce millésime confidentiel illustre notre exigence et l'attention portée à chaque parcelle, y compris dans des conditions particulièrement exigeantes. »

Ludovic & Julien Meffre - Avril 2026



PAVILLON DU GLANA 2025

Dates de récolte : 4 au 20 Septembre 2025

Assemblage : 65% Cabernet Sauvignon, 35% Merlot

Elevage : 12 mois, 15% barriques neuves

Date de mise en bouteille : Non disponible

Rendement : 28 hl/ha

Production : 30 000 bouteilles (estimation)

Degré alcoolique : 13.5%

LA PROPRIETE

Surface : 59,5 ha

Sol : Graves garonnaises

Age moyen du vignoble : 25 ans

Encépagement : 55% Cabernet Sauvignon, 45% Merlot

Densité de plantation : 6666 pieds/ha

Taille : Guyot double

Vinification : Macération préfermentaire à froid (48h). Vinification traditionnelle parcellaire en cuves béton & métalliques. Cuvaizon de 3 semaines. Fermentation malolactique en cuve.

Elevage : 12 mois en barriques

Grand vin : Château du Glana

Propriétaire : Jean-Paul Meffre

Oenologue conseil : Christophe Ollivier

CHÂTEAU DU GLANA
SAINT-JULIEN