

Primeurs 2024

CHÂTEAU SAINT-PIERRE

HISTOIRE D'ASCENSION

#TerroirReuni



ASSEMBLAGE

MILLÉSIME 2024

Premier millésime certifié en agriculture biologique

85% CABERNET SAUVIGNON

- Millésime incomparable tant sur le plan climatique que technique.
- Millésime où l'anticipation et l'expérience du vigneron étaient primordiales.
- Millésime où le terroir s'extériorise sur la qualité des raisins de façon spectaculaire du fait d'une climatologie océanique particulière.
- Millésime de fraîcheur, de fruits sans trop d'alcool avec un bel équilibre entre acidité et polyphénols, bref un vin de plaisir instantané.

12% MERLOT

3% PETIT VERDOT

CERTIFICATION BIO

L'hiver 2024 a été très pluvieux avec des records de précipitations. Les températures ont été plutôt douces. Pendant la période hivernale nous étions plutôt satisfaits que les précipitations soient au rendez-vous pour regonfler les nappes phréatiques.

Mais le printemps approche et l'enchaînement des perturbations nous inquiète. Tant sur le plan pathologie que sur les possibilités de passage des tracteurs agricoles dans les parcelles. Le temps de début avril entraîne une pousse de la vigne importante et précoce malgré un ensoleillement très inférieur à la moyenne et les conditions climatiques humides persistent.

La conduite de la protection biologique du vignoble nous impose une stratégie précise et rigoureuse sur tous les plans. En effet, ces conditions très difficiles demandent de réaliser les travaux en vert (épamprage, relevage) très rapidement pour aérer la végétation et défavoriser l'installation du mildiou.

La fréquence des traitements biologiques, renforcée par l'adjonction de tisanes, décoctions et purins est très importante et nécessite de travailler à plusieurs reprises pendant les week-ends de mai et juin. Du fait de ces conditions climatiques maussades, la croissance a nettement ralenti et la floraison de la vigne est tardive. 7/06 pour les Merlot, 11/06 pour les Cabernet Sauvignon.

Heureusement une accalmie météo s'installe début juin et nous constatons une floraison et un taux de nouaison corrects. Enfin l'été s'installe à partir du 30 juin. Juillet et août enregistrent peu de précipitations, des températures assez élevées entre le 15 juillet et le 15 août. Le stress hydrique modéré à la mi-août est assez contrasté en fonction des terroirs et impose de faire des estimations de début et mi véraison pour chaque parcelle. La véraison est assez longue dans l'ensemble et présage des vendanges plutôt tardives.

Nous notons très peu de perte de récolte et nous espérons avoir des rendements proches des 38 hl/ha. La météo bénéfique du mois d'août entraîne une deuxième partie de véraison rapide et une concentration en polyphénols convenable. Septembre et octobre s'enchainent avec des cycles de belles journées ensoleillées et quelques jours de pluies.

Les vendanges débutent le 25 septembre pour les Merlot et le 2 octobre pour les Cabernet. Le chantier de récolte relève de la plus haute importance pour assembler en cuves des raisins de même niveau de maturation.

Les vinifications raisonnées tant sur le plan de l'extraction que de la durée de macération se sont imposées pour ne pas trop extraire et favoriser ainsi l'élaboration d'un vin aromatique, fin, souple avec un équilibre alcool/acidité/polyphénols harmonieux.

“

Le millésime 2024 est synonyme de fraîcheur, de fruits sans trop d'alcool avec un bel équilibre, en résumé un vin de plaisir instantané.

COMMENTAIRES DE

DÉGUSTATION

LA ROBE:

couleur rouge sombre avec des reflets violacés.

LE NEZ:

arômes de fruits rouges, cerise, framboise, avec des notes de cèdre et d'épices.

EN BOUCHE:

l'attaque est très souple, veloutée, crémeuse. La structure des tanins est fine, élégante et subtile. Belle persistance, fondante, tout en fraîcheur.

INFOS TECHNIQUES

VENDANGES:

**25/09/2024 AU
09/10/2024**

RENDEMENT: 29 HL/HA

VIEILLISSEMENT EN BOIS

NEUF: 65%

DEGRÉS: 13,1

CERTIFICATIONS: **AB,
ISO 14001 ET HVE 3**



Primeurs 2024

CHÂTEAU SAINT-PIERRE

ASCENSION STORY
#TerroirReunited



BLEND

VINTAGE 2024

The first vintage to be certified organic

85% CABERNET SAUVIGNON

12% MERLOT

3% PETIT VERDOT

- An incomparable vintage in terms of both climate and technique.
- A vintage in which the winegrower's anticipation and experience were paramount.
- A vintage in which the terroir had a spectacular effect on the quality of the grapes, thanks to a particular oceanic climate.
- A vintage of freshness and fruit without too much alcohol, with a fine balance between acidity and polyphenols - in short, a wine of instant pleasure.

FULL ORGANIC CERTIFICATION

The winter of 2024 was wet, with record-breaking rainfall and mild temperatures. We welcomed the winter rainfall, which helped restock the water table in preparation for warmer times.

As spring approached however, it was not all smooth sailing. Vine diseases raised their ugly head, and tractors moving through the plots could have posed a serious problem. Early April saw massive, early growth despite very low sunshine and persistent wet weather.

To protect the vines from disease, we needed a precise and wide-ranging strategy throughout the estates. These extremely difficult conditions forced us to work on the new foliage (suckering and staking) as early as possible, thinning out the leaves and helping prevent mildew. Frequent biological treatment, plus the use of infusions, tinctures and teas, became essential and were applied repeatedly over the weekends from May to June. Under these wet conditions, growth slowed considerably and the vines took much longer to flower: 28/06 for Merlot, 11/06 for Cabernet Sauvignon.

Thankfully, the weather calmed down by the beginning of June, with the vines blossoming and the fruit setting properly. Summer eventually set in, with warm weather from the 30 June. July and August were relatively dry, with constant hot sun from the 15 July to the 15 August. The vines felt moderate hydric stress in mid-August, depending on the terroir, and we had to make ripening predictions for each plot. Overall, ripening was slow and it seemed that the harvest would be late this year.

Fortunately, there was very little lost harvest, and we hoped for yields of up to 38 hl per hectare. August brought excellent weather, accelerating the ripening process and concentrating the polyphenols in the grapes. The sunny conditions continued in September and October, with just a few days of rainfall.

The harvest began on the 25 September for Merlot and the 2 October for the Cabernet varieties. This unique harvest made it essential to separate the grapes and sort each tank according to their ripeness.

Extraction and maceration times were kept relatively low to extract relatively little from the skins, ensuring that the resulting wine would be aromatic, fine and supple, with a harmonious blend of alcohol, acidity, and polyphenols.

“

The 2024 vintage is synonymous with freshness, fruit without too much alcohol and great balance - in short, a wine for instant pleasure.



TASTING COMMENTS

COLOUR:

dark red colour with purplish highlights.

NOSE:

aromas of red fruit, cherry, raspberry, with hints of cedar and spice.

IN MOUTH:

the attack is very supple, velvety and creamy. The structure of the tannins is fine, elegant and subtle. The finish is long, smooth and fresh.

TECHNICAL INFORMATION

HARVEST:

**FROM SEPTEMBER 25,
2024 TO OCTOBER 9, 2024**

YIELD: 29 HL/HA

AGEING IN NEW

BARRELS: 65%

DEGREE: 13,1

**CERTIFICATIONS: AB,
ISO 14001 ET HVE 3**



SPECIMEN D.G.D.D.I.

Château Saint-Pierre



Château Saint-Pierre

GRAND CRU CLASSE EN 1855

2024

Saint Julien



Château Saint-Pierre

GRAND CRU CLASSÉ EN 1855

2024

Saint Julien



COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Château Saint-Pierre dévoile sa nouvelle identité et célèbre son premier millésime certifié bio

À Saint-Julien-Beychevelle, le 11 avril 2025

Nouvelle identité visuelle

Château Saint-Pierre, 4ème Grand Cru Classé de Saint-Julien, écrit une nouvelle page de son histoire. Sous l'impulsion de Vanessa et Jean Triaud, la propriété familiale se dote d'une nouvelle identité visuelle, affirmant ainsi sa volonté d'actualiser l'image de ce vignoble d'exception.

Nouvel emblème

Depuis son acquisition en 1982 par la famille Triaud, Château Saint-Pierre s'articule autour d'une trinité essentielle : un vignoble, un chai et un château, trois éléments indissociables qui incarnent l'âme de la propriété.

Château Saint-Pierre dévoile aujourd'hui un emblème fort avec ses clés, redessinées, qui font allusion à l'ancienne étiquette de 1917 et qui font référence à la mythologie de Saint-Pierre. Un site internet repensé ainsi qu'un compte Instagram dédié, ont été conçus pour mieux refléter l'excellence et l'authenticité de la propriété.

Millésime 2024: certification agriculture biologique

Ce renouveau s'accompagne d'une actualité marquante : la certification biologique de notre millésime 2024, un engagement fort qui témoigne de notre volonté de conjuguer tradition et modernité en respectant notre terroir.

Château Saint-Pierre

« Château Saint-Pierre est une propriété de cœur, où nous nous attachons à préserver son héritage tout en lui insufflant un élan nouveau. Avec cette nouvelle identité et la certification bio de notre dernier millésime, nous franchissons une étape importante dans notre vision à long terme », déclarent Vanessa et Jean Triaud.

À travers ces évolutions, Château Saint-Pierre réaffirme son attachement à l'excellence et à l'innovation, tout en restant fidèle à son histoire. La famille Triaud invite amateurs et professionnels à apprécier l'âme et le savoir-faire de la propriété à travers son site internet rénové, son compte Instagram et ses vins empreints de caractère.

Contact presse :
Caroline Triaud
c.triaud@domaines-henri-martin.com
05.56.59.08.18
<https://www.chateau-saint-pierre.com>
@chateausaintpierreofficiel





PRESS RELEASE

Château Saint-Pierre unveils its new identity and celebrates its first certified organic vintage

At Saint-Julien-Beychevelle, April 11, 2025

New visual identity

Château Saint-Pierre, Saint-Julien's 4th Grand Cru Classé, is writing a new page in its history. Under the impetus of Vanessa and Jean Triaud, the family estate is adopting a new visual identity, affirming its desire to update the image of this exceptional vineyard.

New emblem

Since its acquisition by the Triaud family in 1982, Château Saint-Pierre has been built around an essential trinity: a vineyard, a winery and a château, three inseparable elements that embody the soul of the estate. Château Saint-Pierre today unveils a strong emblem with its redesigned keys, alluding to the old 1917 label and alluding to the mythology of Saint-Pierre. A redesigned website and a dedicated Instagram account have been created to better reflect the excellence and authenticity of the estate.

2024 vintage: full organic certification

This renewal is accompanied by an important new development: the full organic certification of our 2024 vintage, a strong commitment that testifies to our desire to combine tradition and modernity while respecting our terroir.

Château Saint-Pierre

Château Saint-Pierre is an estate with heart, where we are committed to preserving its heritage while breathing new life into it. With this new identity and the organic certification of our latest vintage, we are taking an important step forward in our long-term vision," say Vanessa and Jean Triaud, "Through these changes, Château Saint-Pierre is reaffirming its commitment to excellence and innovation, while remaining true to its history. The Triaud family invites wine-lovers and professionals alike to appreciate the soul and savoir-faire of the estate through its revamped website, Instagram account and wines imbued with character.

Press contact:

Caroline Triaud
c.triaud@domaines-henri-martin.com
+33(0)5.56.59.08.18
[@chateausaintpierreofficiel](https://www.chateau-saint-pierre.com)

