

2025

High five !

Le millésime 2025 se classe parmi les plus précoces depuis 1989.

L'hiver a été marqué par une répartition contrastée des précipitations, alternant entre périodes sèches et un mois de janvier pluvieux, assurant des réserves hydriques suffisantes. L'absence d'épisodes de gel ou de grêle et les températures douces favorisent un débourrement homogène dès le 20 mars, marquant le début d'un cycle précoce et prometteur.

Le printemps, chaud et globalement sec, a favorisé une croissance rapide et régulière de la vigne, dans de très bonnes conditions sanitaires. La floraison, rapide et homogène, a permis une nouaison régulière. La fertilité des rameaux, plus limitée à la suite des conditions difficiles du printemps 2024, laisse déjà entrevoir des rendements modérés.

L'été s'est installé durablement sous des conditions chaudes, marquées par deux vagues de chaleur successives. La véraison, amorcée dès le 14 juillet, intervient avec près de dix jours d'avance par rapport à 2024. La fin du mois d'août a constitué une étape clé du cycle. Les pluies opportunes ont permis d'atténuer le stress hydrique, de modérer la concentration en sucres et de préserver l'acidité, rétablissant des conditions physiologiques favorables pour aborder sereinement la dernière phase de maturation, sans excès ni rupture d'équilibre.

Les vendanges se sont déroulées selon un calendrier avancé, du 9 au 21 septembre. Ce millésime 2025, révèle des vins concentrés, fondés sur des équilibres préservés entre sucres et acidités, traduisant une maturité aboutie et une expression précise du fruit. Il présente déjà les signes d'un grand millésime, laissant entrevoir des vins dotés d'un beau potentiel de garde.

« D'une couleur grenat dense et profonde, Château Lynch-Bages 2025 révèle des notes complexes de fruits noirs et d'épices. La bouche séduit par son opulence, sa concentration et sa texture soyeuse. Les tanins sont fondus et élégants, la finale est persistante et harmonieuse. Ce grand millésime s'inscrit dans la lignée des vins d'exception et révèle un très beau potentiel de garde. »

Nicolas Labenne, Directeur Technique, mars 2026.



Appellation	Élevage
Pauillac	18 mois en barriques de chêne français (75 % de bois neuf)
Surface	Assemblage
105 hectares	66 % Cabernet Sauvignon
Sol	28 % Merlot
Graves garonnaises	3 % Cabernet Franc
Vendanges	3 % Petit Verdot
Manuelles, avec tri sélectif dans la vigne et sur table.	Analyses
9 - 21 septembre	Acidité : 3,6 g/L d'H ₂ SO ₄
Rendements moyens (appellation)	Alcool : 13,3 % vol.
30 hL/ha	pH : 3,68
	IPT : 86