



Château Dassault

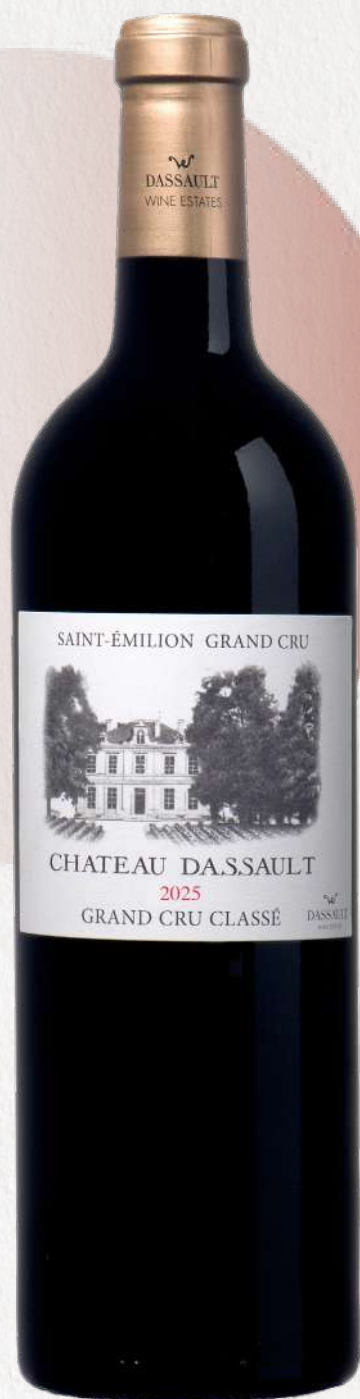
Millésime 2025 - Profondeur & équilibre

Le millésime 2025 confirme l'évolution qualitative des vins de Château Dassault et marque un vrai pas dans cette nouvelle ère.

Caractérisée par une précocité exceptionnelle, la récolte présente dès le début de la saison un potentiel qualitatif enthousiasmant, permettant d'aborder le millésime avec sérénité.

Remarquable d'équilibre et de fraîcheur, le Château Dassault 2025 est gourmand, soyeux avec des tanins suaves et bien intégrés. La finale salivante prolonge l'expression du fruit.

Un grand millésime dans l'air du temps.



Climatologie

Un hiver sec et doux

Légèrement plus doux (+0.3°C) et sec (-12% de précipitations), le débourrement commence tout début avril avec des conditions météorologiques clémentes.

Un printemps chaud et sec

Passé l'épisode pluvieux d'avril, des conditions chaudes et sèches permettent une floraison mi-mai. Précoce et rapide, elle prédispose une maturation homogène.

Un été particulièrement ensoleillé et faible en précipitations

La véraison, à l'instar de la floraison, se déroule de façon rapide et homogène dès le 24 juillet. La maturation se poursuit idéalement avec les fortes chaleurs d'août. Les averses en fin de mois permettent une augmentation de la taille des baies et une diminution de la richesse en sucres.

Vendanges & vinifications

Les vendanges ont commencé le 9/09 pour les Merlots, suivis des Cabernets Franc le 22/09 et des Cabernets Sauvignon le 26/09. Il s'agit des vendanges les plus précoces jamais réalisées sur la propriété.

Lors de la vinification, les polyphénols étant naturellement très abondants, l'extraction douce a été privilégiée afin d'exploiter pleinement le potentiel des raisins.





Dégustation

Avec une robe intense et profonde, le vin présente des reflets rubis violacés. Le nez s'ouvre sur une aromatique très pure de fruits mûrs et rouges. Gourmand et soyeux, l'ensemble se montre équilibré et profond avec une belle énergie.

Informations techniques

Teneur en alcool - 13,5 % vol

PH - 3,66

Situation du vignoble

Superficie - 39 hectares (33 en production), versant nord du coteau de Saint-Émilion.

Sols - Coteau argilo-calcaire, argile sur substrat calcaire, sablo-argileux et argilo-sableux.

Encépagement - 67% Merlot, 25% Cabernet Franc et 8% Cabernet Sauvignon.

Âge moyen des vignes - 23 ans.

Viticulture, vinification & élevage

Viticulture - Culture raisonnée, travail superficiel des sols et enherbement. Taille Guyot simple ou double. Ebourgeonnage.

Vinification - Tri densimétrique à la réception vendanges, encuvage par gravité, vinification parcellaire en cuves inox thermo-régulées.

Élevage - 56% en barriques neuves, 16% en barriques d'un vin, 13% en foudres, 11% en cuves béton, 4% en amphores

Assemblage - 78% merlot, 17% cabernet franc, 5% cabernet sauvignon

Production annuelle - 80 000 bouteilles

Le vignoble de Château Dassault est certifié Haute Valeur Environnementale 3, ISO 14001 et labellisé Bee Friendly.



Fiche technique élaborée par Jérôme Gauthier, Responsable technique de Dassault Wine Estates, et ses équipes. Depuis 2023, les vignobles Dassault Wine Estates bénéficient des conseils de Thomas Duclos en qualité d'œnologue.



www.dassaultwineestates.com

[Dassault Wine Estates](#) [@chateau_dassault](#)