

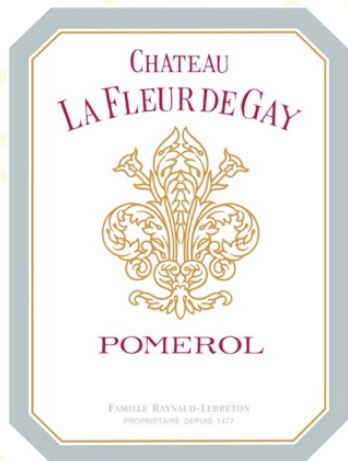
Millésime 2024

“Des vins rouges frais et fruités, avec de belles réussites sur les grands terroirs, ...”

Geny, L. Guittard E, Lavigne V and Marchal, A. (2025). Le millésime 2024 à Bordeaux. Bordeauxraisins.fr

CHATEAU LA FLEUR DE GAY

Pomerol depuis 1477



Couleur du vin : Rouge
Appellation : Pomerol

Propriétaire : Famille Raynaud-
Lebreton

Gérante : Chantal Raynaud-Lebreton

Consultant : Axel Marchal

VIGNOBLE

Superficie : 2 ha

Types de sol :

Assemblage de **trois parcelles** de la **haute terrasse de Pomerol**

- Parcelle d'argile pure de Lafleur
- Parcelle de graves (Günz) sur argile de Gay
- Parcelle de graves de granulométrie élevée (Günz) sur argile de Groupey

Commentaires sur la saison culturale :

Les grands climats viticoles sont souvent situés, comme Bordeaux, en limite septentrionale de maturité de leurs cépages. Le cycle végétatif long et les efforts viticoles imposés par la saison culturale 2024 illustrent les contraintes agronomiques inhérentes à ces grands climats qui y puisent cependant également souvent leur complexité aromatique unique, la finesse de leur tannins et leur identité forte. A la fois profondément original et très bordelais le millésime 2024 du Château La Fleur de Gay est ainsi une expression fraîche, fruitée, élégante, construite en bouche sur le goût et la finesse comme caractéristique des grands terroirs de graves et d'argile bleue pure de Pomerol.

Merlot 88,5%

Cabernet Franc 11,5%

VENDANGES, VINIFICATION ET ELEVAGE

Vendanges : 100% manuelles

Date de vendanges :

- Merlot : 19 septembre 2024
- Cabernet Franc : 2 octobre 2024

Élevage :

- 42 % Barriques neuves
- 58 % Barriques d'un vin

Équilibre du vin :

12,69%vol / pH 3,72

Production : 3000 bouteilles

SCEV Château La Croix de Gay
Lieu-dit Pignon - 8 Chemin de Saint-Jacques de Compostelle
33500 POMEROL
Tél : +33.557.511.905 - Fax : +33.557.518.181
contact@chateau-lafleurdegay.com - www.chateau-lafleurdegay.com

2 hectares pour un Pomerol superlatif et confidentiel 5000 bouteilles par an



Au cœur des plus grands terroirs pomerolais Des origines exceptionnelles pour un assemblage unique

Trois parcelles au cœur de la haute terrasse de Pomerol sont l'assemblage exclusif de terroirs singuliers : l'argile bleue pure du secteur de Pétrus (parcelle de « Lafleur »), les graves profondes voisines de Château Lafleur (parcelle de « Gay ») et les graves de granulométrie élevée du secteur de Trotanoy et Le Pin (parcelle de Groupey).

Un grand respect de ces raisins d'exception

« La pureté et la puissance des saveurs, une concentration cachée sous une apparence de légèreté, telle est ma conception de la beauté d'un vin d'aujourd'hui. »

Denis DUBOURDIEU in Autour d'une bouteille (Gilles Bedin Elytis) p.58

L'alliance de l'œnologie la plus pointue (Pr Axel Marchal) et de la plus ancienne famille de vigneron de l'appellation accompagne ces raisins d'exception vers l'expression la plus pure possible de leurs origines : de la douceur, du goût, une sapidité unique au service de l'allonge en bouche ; un style singulier, oublié mais éminemment bordelais.

Du Crû de Gay à La Fleur de Gay

Initié par notre ancêtre Jean-Henri ANGLE, comme Crû de Gay, du nom de la discrète mais superbe croupe surplombant Château Lafleur, le caractère exceptionnel du parcellaire du Château La Fleur de Gay est reconnu depuis le XIX^{ème} siècle. Aujourd'hui encore structuré autour de l'extraordinaire puissance des merlots de cette parcelle de Gay, l'assemblage du Château La Fleur de Gay s'est complexifié de la finesse superlative des merlots et de l'expression unique des cabernets francs de la parcelle de Groupey, épicé du caractère unique de l'argile pure de la parcelle de Lafleur.

