

Château Dalem



2025 nous a éprouvés, 2025 nous définit.

Au vignoble, cette campagne viticole illustre pleinement notre exigence et notre engagement, donnant naissance à un millésime à la hauteur de nos ambitions.

L'année 2025 a été marquée par un printemps et un été, secs et ensoleillés, favorisant une maturation rapide des raisins. La précocité aromatique, associée à un rythme accéléré de maturation phénolique des Merlots, a imposé un début de vendanges anticipé, dès le 8 septembre. Les Cabernets Francs ont suivi à partir du 19 septembre.

Les jus extraits révèlent une intensité colorante remarquable, témoignant d'une richesse phénolique exceptionnelle. Les acidités totales se maintiennent à un niveau élevé, garantissant fraîcheur, équilibre et élégance — un trio de qualités devenu rare dans un contexte climatique en mutation.

Au nez, le vin dévoile des arômes nets de fruits rouges et noirs mûrs — cerise, cassis — accompagnés d'une signature fraîche et élégante, en phase avec les attentes des amateurs en quête d'équilibre.

En bouche, la matière s'affirme : robe violacée brillante, texture soyeuse, tannins croquants déjà agréables. Les jus de presse, de très belle qualité, apporteront une dimension supplémentaire à l'ensemble. Il convient également de souligner la grande qualité des Cabernets Francs et du Malbec, qui viendront sublimer l'assemblage de Dalem.

Le millésime 2025 se distingue ainsi par une buvabilité immédiate, sans compromettre son potentiel de garde.

2025 : qualité et quantité sont au rendez-vous sur nos vignobles.

2025 tested us, 2025 defines us.

In the vineyard, this growing season perfectly reflects our standards and commitment, resulting in a vintage that lives up to our ambitions.

The 2025 season was marked by a dry, sunny spring and summer, leading to rapid grape maturation. The early aromatic development, combined with an accelerated pace of phenolic ripening in the Merlots, prompted an early start to harvest, beginning on September 8. Cabernet Franc followed from September 19.

The extracted juices display remarkable color intensity, a sign of exceptional phenolic richness. Total acidity levels remain high, ensuring freshness, balance, and elegance — a trio of qualities that has become increasingly rare in a changing climate.

On the nose, the wine reveals clean aromas of ripe red and black fruits — cherry and blackcurrant — along with a fresh and elegant signature that appeals to today's consumers seeking balance.

On the palate, the structure asserts itself: a deep, vibrant purple hue, silky texture, and crisp yet already approachable tannins. The press wines, of outstanding quality, will bring an additional dimension to the blend. It is also worth highlighting the excellent quality of the Cabernet Franc and Malbec, which will further enhance the Dalem blend.

The 2025 vintage stands out for its immediate drinkability, without compromising its ageing potential.

2025: both quality and quantity are present across our vineyards.

Assemblage & Date de vendanges

Blend & Harvest date

• Vendanges manuelles / Hand-picked : 100 %

89 % Merlot 8 Septembre au 17 Septembre 2025

10 % Cabernet Franc 19 Septembre 2025

1 % Malbec 11 Septembre 2025

- **Estimation de production / Estimated production** : 75 000 bouteilles / bottles
- **Degré d'alcool / Alcohol by volume** : 13,5°

Viticulture

- **Superficie / Surface** : 15 hectares
- **Rendements / Yields** : 42 hL/ha
- **Densité de plantation / Plantation density** : 6 666 pieds par ha / vines per ha
- **Age moyen des vignes / Average age of the vines** : 40 ans / years
- **Terroir** : Plateaux et coteaux argilo-calcaire, diversité de terroirs - 15 parcelles / Limestone-clay plateaux and slopes, variety of terroirs - 15 plots
- **Pratiques culturales / Vineyard management** : Conduite raisonnée, orientation bio / biocontrôle / Sustainable vineyard management, organic or biocontrol phytosanitary treatments
- **Certification HVE 4** (Haute Valeur Environnementale) depuis 2017 / high environmental value certification since 2017

Vinification & Élevage

Vinification & Ageing

- **Durée de cuvaison / Vatting time** : 23 jours / days
- **Fermentation malolactique / Malolactic fermentation** : En barrique / In barrels
- **Durée d'élevage / Ageing time** : 18 mois/months
- **Barriques / Barrels** : 40 % neuves/new - 60 % un vin / one wine old
- **Cœnologue / Cœnologist** : Eric BOISSENOT

