



CHATEAU d'ISSAN
MARGAUX

20
25

Millésime
Anniversaire





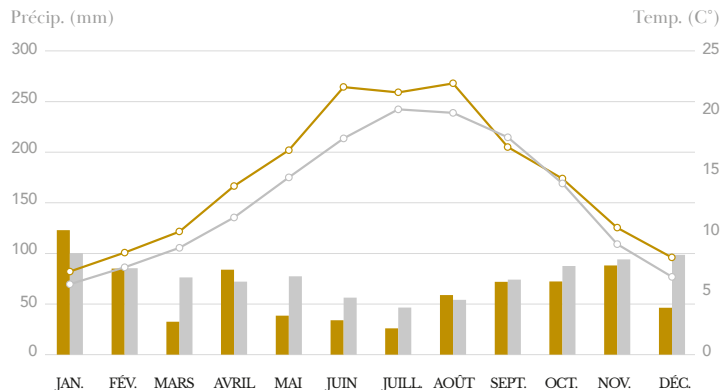
Grand Cru Classé en 1855

CHATEAU D'ISSAN

MARGAUX

TEMPÉRATURES ET PRÉCIPITATIONS À MARGAUX EN 2025

Comparaison des températures et des précipitations
avec les normales saisonnières



■ Pluviométrie cumulée 2025 ● Températures moyennes 2025
■ Normales décennales (pluviométrie) ● Normales décennales (températures)

VENDANGES

Merlot : Du 11/09/2025 au 17/09/2025

Cabernet Sauvignon : Du 17/09/2025 au 23/09/2025

Cabernet Franc : 18/09/2025

Petit Verdot : 18/09/2025

Malbec : 18/09/2025

ASSEMBLAGES	CH. D'ISSAN	BLASON D'ISSAN
Cabernet Sauvignon	64%	65%
Merlot	30%	32%
Cabernet Franc	2%	-
Malbec	2%	-
Petit Verdot	2%	3%
Barriques neuves	50%	35%

ANALYSES	CH. D'ISSAN	BLASON D'ISSAN
% Alcool	13.73	13.77
Acidité (g/l)	3.80	3.80
pH	3.63	3.48
IPT	75	70

Un millésime solaire, précis et vibrant

Le millésime 2025 s'annonce comme une **année d'exception** : un été chaud et sec a offert des conditions idéales, favorisant une vendange précoce d'une **qualité remarquable**.

Le cycle végétatif s'est déroulé avec **régularité** : débourrement le 30 mars, floraison homogène le 29 mai, puis mi-véraison observée le 28 juillet. Cette progression harmonieuse a permis à la vigne d'évoluer sans contrainte excessive.

Grâce à la capacité des sols à préserver la fraîcheur, la vigne a traversé l'été avec sérénité. La maturation lente et homogène des baies signe des **vins d'une grande pureté**, dont l'**aromatique** s'exprime avec **éclat**, portée par une **tension élégante** et une **profondeur raffinée**.

Une récolte et une vinification cousues main

La récolte a été menée entièrement à la main, parcelle par parcelle, sur l'ensemble des **68 hectares** du vignoble. Dix jours ont été nécessaires pour vendanger chacune au moment optimal de maturité, dans le **respect absolu de l'intégrité du fruit**.

Un tri particulièrement rigoureux — manuel et optique — a permis une **sélection fine et exigeante des baies**, garantissant une **qualité irréprochable** dès l'entrée au cuvier.

Dans nos 53 cuves inox thermorégulées, chaque parcelle est **vinifiée séparément**, avec **une attention de chaque instant** : températures maîtrisées, remontages délicats, dégustations quotidiennes. Cette méthode sur mesure permet de révéler toute l'identité du terroir et d'**extraire avec douceur couleur, texture et arômes**.

2025 : un millésime anniversaire, une signature

Cette année célèbre le **80^e anniversaire de la famille Cruse au Château d'Issan**.

La dégustation d'assemblage s'est tenue le 14 janvier, en présence d'Éric Boissenot, œnologue conseil, et de l'équipe technique. Le millésime 2025 affiche un **magnifique équilibre**, avec un degré alcoolique de 13,73 % vol. et une élégante trame tannique, amenée par une maturité phénolique pleinement accomplie.

Il en résulte un **vin harmonieux**, alliant concentration, finesse et une puissance maîtrisée. Un vin de caractère, pensé pour la garde, mais déjà **irrésistiblement séduisant dans sa jeunesse**.

