

Millésime 2025



Date de Création : Détaché du domaine du Château Figeac en 1879, le domaine est situé en bordure de l'appellation Pomerol entre Château Cheval Blanc et Château Figeac.

Propriétaire : Famille Otto Rettenmaier

Directeur : Pierre Blois

Consultant : SARL Derenoncourt – Julien Lavenu

VIGNOBLE

Surface : 14,6 hectares dont 12,5 en production

Sols : Graveleux sableux sur argiles profondes

Âge moyen des vignes : 37 ans

Méthode de culture : Le vignoble est conduit de manière écologique depuis 1997 avec l'usage principalement des méthodes de l'agriculture biologique et biodynamique. En effet, nous utilisons non seulement des tisanes mais aussi les préparas telle que la 500 et la 501 qui contribuent à un meilleur équilibre de la plante dans son écosystème. Des céréales sont semées dans les inter-rangs pendant l'intersaison afin de nourrir et renforcer la structure du sol et donc de limiter l'érosion.



VINIFICATION

Type de cuves : Foudres en bois et cuves inox thermorégulés

Méthode : Après un tri minutieux et un éraflage, les baies entières, sans foulage, sont amenées par convoyeur dans des cuves de petites capacités. Une extraction douce par pigeage est effectuée sur toutes les cuves afin de préserver l'élégance des tanins. La cuvaison dure 4 semaines. Les vins sont ensuite écoulés par lot en barriques pour une durée prévue de 15 mois avant de les remonter en cuve en vue de leur assemblage.



LE MILLESIME 2025

Météo : L'année 2025 a été marquée par une météo globalement favorable. Le printemps, régulier et sans épisodes sévères de gel tardif, a permis une croissance rapide et homogène de la vigne. L'été, chaud mais rarement excessif, a favorisé une maturation régulière et une très belle concentration des raisins.

Les vendanges ont commencé avec une à deux semaines d'avance sur la moyenne. L'état sanitaire des baies est excellent, avec des raisins mûrs, équilibrés.



Trois mots pour définir le millésime

HARMONIE – EQUILIBRE - PROFONDEUR

Date de la Récolte : du 3 au 16 septembre 2025

Rendements : 28 hl/ha - Sélection 1^{er} vin : 300 hl soit environ 40 000 cols

Cépages de l'assemblage : 70% Merlot - 30% Cabernet Franc

Degré : 13,5 %vol



Alexandre Ma 94 96

Markus Del Monego..... 95

Antonio Galloni - Vinous..... 92 94

Yves Beck..... 92 94

Falstaff 93

Jane Anson 93

