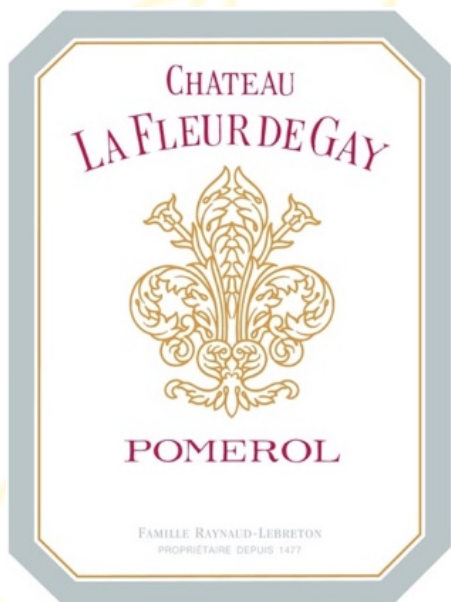


Millésime 2025 - Primeurs – avril 2026

« ...des merlots qui présentent un caractère fruité remarquable, ainsi que beaucoup de fraîcheur malgré leur suavité naturelle. » Geny L, Guittard E, Lavigne V, et Marchal A. Le millésime 2025 à Bordeaux.

CHATEAU LA FLEUR DE GAY

Famille Raynaud-Lebreton vignerons à Pomerol depuis 1772



Couleur du vin : Rouge
Appellation : Pomerol

Propriétaire : Famille Raynaud-Lebreton
Gérante : Chantal Raynaud-Lebreton
Consultant : Axel Marchal

Merlot 100%

Production 2025 : 3700 bouteilles

VENDANGES, ÉLEVAGE, ÉQUILIBRE DU VIN

Vendanges :

- 4 et 5 septembre
- 100% manuelles

Élevage :

- 40 % Barriques neuves
- 60 % Barriques d'un vin

Équilibre du vin :

- Alcool : 13,56% vol
- pH : 3,80

VIGNOBLE

Superficie : 2,44 ha

Types de sol :

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

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

En savoir plus sur les terroirs :



Commentaire sur le millésime 2025 :

La saison culturale du millésime 2025 a naturellement favorisé l'argile bleue dans l'assemblage du Château La Fleur de Gay. Les parcelles de Lafleur (argile bleue pure) et de Groupey (graves de granulométrie très élevées sur sous-sol argileux proche) dominent cette année la parcelle de Gay. Une subtile nuance de terroir à l'origine d'un millésime du Château La Fleur de Gay illustrant la finesse et l'élégance comme archétype du Grand Vin.

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

Château La Fleur de Gay - Pomerol

2,44 hectares pour un Pomerol superlatif et confidentiel

3000 à 5000 bouteilles par millésime



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 Petrus (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 Cru de Gay à La Fleur de Gay

Initié par notre ancêtre Jean-Henri ANGLE, comme Cru de Gay, du nom de la discrète croupe surplombant Château Lafleur, le caractère exceptionnel du parcellaire du Château La Fleur de Gay est reconnu depuis le XIX^e 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.

