

CHATEAU LA CONSEILLANTE 2024

Superficie en production (2024): 11,13 hectares

Propriétaire: Famille Nicolas

Gérants: Dr Bertrand Nicolas & Jean-Valmy Nicolas

Winemaker: Marielle Cazaux

Vignoble & Terroir

Composition du sol: 60% d'argile grise & 40% de graves sableuses

Encépagement: 80% merlot, 20% cabernet franc

Âge moyen des vignes: 35 ans

Vendanges

Vendanges manuelles en cagettes:

- Merlot: 20, 23-25 septembre
- Cabernet Franc: 1er et 4 octobre

Cuverie

22 cuves béton thermorégulées à revêtement epoxy

5 micro-cuves en béton brut (15 à 25 hl)

Vinifications

Macération pré-fermentaire à froid de 5 jours

Cuvaison de 28 à 30 jours

Élevage

50% en barriques neuves de chêne français

50% en barriques d'un vin

Durée estimée: 15 mois

Climatologie

Le millésime 2024 s'est distingué par des conditions climatiques contrastées, exigeant une vigilance constante. L'hiver, à la fois très chaud (+1,3°C) et exceptionnellement pluvieux (785 mm), a recharge les réserves hydriques mais nécessité un suivi sanitaire rigoureux. Le cycle végétatif a débuté précocement avec le débourrement le 20 mars, mais la floraison s'est révélée plus tardive (5 juin), signalant une saison atypique. Un été chaud et sec s'est installé dès la mi-juillet, avec un mois d'août déterminant pour la maturation (10 jours au-dessus de 30°C). La véraison, lente pour les merlots et plus tardive pour les cabernets francs, a imposé un suivi précis des maturités. Réalisées du 20 septembre au 4 octobre, les vendanges ont donné lieu à un tri rigoureux avec un bain densimétrique, limitant le rendement à 22 hl/ha afin de ne conserver que les raisins de haute qualité.

Notes de dégustation

Duo de Conseillante 2024 séduit par son expression délicate et raffinée. Ce millésime, exigeant dans sa conduite, livre un vin d'un charme indéniable. Son nez éclatant s'ouvre sur des notes de fruits rouges frais, rehaussées d'une touche florale délicate. En bouche, le vin allie le fruit et la fraîcheur. Fidèle à l'esprit du Duo, 2024 incarne une élégance harmonieuse.

2024 en chiffres

- Assemblage: 53% Merlot - 47% Cabernet Franc
- Rendement: 22hl/ha
- Production: 4 896 bouteilles
- Degré alcoolique: 13% vol
- Acidité totale: 3,42
- pH: 3,55

