

## COMMENTAIRE DU MILLESIME 2023

### MILLESIME 2023

#### **Assemblage Grand Vin :**

#### **Château Grand-Puy-Lacoste**

**77% Cabernet Sauvignon - 23% Merlot**

Dates de vendanges:

Du 11 au 28 Septembre 2023

Elevage :

En barriques de chêne français (grain fin)  
dont 75 % de neuves

Rendement du millésime :

48 hl/hectare en moyenne (avec 10 000 pieds/Ha)

Date Assemblage:

Décembre 2023

#### **Assemblage Second Vin:**

#### **Lacoste-Borie**

**56% Cabernet Sauvignon – 33% Merlot –  
11% Cabernet Franc**

### INFORMATIONS GENERALES

|                                    |                                                                                        |
|------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|
| Surface totale de l'exploitation : | 90 hectares autour du château                                                          |
| Vignoble en production :           | 60 hectares d'un seul tenant                                                           |
| Age moyen du vignoble :            | 38 ans                                                                                 |
| Terroir :                          | Grosses graves profondes sur relief très vallonné (croupes)                            |
| Cépage du Vignoble :               | 75% Cabernet Sauvignon – 20% Merlot –<br>5% Cabernet Franc                             |
| Densité de plantation :            | 10 000 pieds/hectare                                                                   |
| Porte Greffe :                     | Riparia gloire & 101.14                                                                |
| Conduite du vignoble :             | Travail du sol exclusivement mécanique : labour<br>Traitement vigne en lutte raisonnée |
| Vendanges :                        | Manuelles exclusivement                                                                |
| Tri du raisin :                    | Double tri sur table vibrante avant et après égrappage                                 |
| Vinification :                     | Cuvaison longue (environ 3 semaines)                                                   |

|                                           |                            |
|-------------------------------------------|----------------------------|
| Propriétaire - PDG :                      | M. François-Xavier BORIE   |
| Directeur Général                         | M. Pierre-Antoine BORIE    |
| Directrice R&D - Œnologue                 | Mme Christel SPINNER       |
| Maître de chai :                          | M. Benoît ESTASSY          |
| Chef de culture :                         | M. Antonio FLORES          |
| Œnologue conseil :                        | M. Eric BOISSENOT          |
| Directrice Générale/Relations Publiques : | <b>Melle Emeline BORIE</b> |

Ce millésime 2023 pourrait être qualifié de « 2 en 1 » !! C'est en effet un millésime de contraste et de complexité : à la fois par le temps qu'il a fait durant cette année qui a pu donner quelques sueurs froides aux vignerons, et par le résultat dans le verre, car grâce au travail méticuleux dans les vignes, on obtient des vins avec beaucoup de puissance associée à une belle élégance !

Si l'on dit « 2 en 1 » c'est bien que nous avons eu l'impression que les merlots et les cabernets sauvignons n'ont pas poussé dans les mêmes saisons ! En effet, aux dégustations d'assemblage les vins de merlot ressemblaient à ceux d'un millésime très chaud et très sec, avec une très grande concentration, et les vins de cabernet sauvignon montraient un style de millésime « classique » d'une belle maturité et avec plus de fraîcheur. Le choix précis du pourcentage des cépages dans l'assemblage a permis un mariage harmonieux promis à un bel avenir.

Tout a commencé avec un hiver plutôt arrosé, les fameuses réserves en eaux du sol se sont bien reconstituées, pendant que les températures se maintenaient dans les moyennes de saison.

Ensuite tout s'est accéléré à partir de début mars ! Celui-ci a été marqué par un début de mois particulièrement chaud pour la période et a entraîné un démarrage très rapide de la végétation et un débourrement précoce, dès le 31 mars soit à la même date qu'en 2022.

La floraison a suivi, elle aussi, avance puisque l'on observe les premières fleurs fin mai – début juin. Le printemps et son alternance de temps (chaud et humide !) requière la plus grande précision et vigilance du vigneron car toutes les conditions étaient réunies pour que les maladies attaquent la vigne. Grâce à notre prudence, aux soins apportés dans le vignoble et à notre connaissance précise de nos parcelles, le risque a été éloigné.

Les premières baies verrées sont observées dès le 15 juillet et la mi- véraison fin juillet arrive 15 jours plus tard, à une vitesse peu habituelle.

On observe que d'année en année la véraison se fait de plus en plus tôt, avec aussi une adaptation étonnante de nos vignes à ces conditions climatiques.

Pour exemple, les merlots, verrés à 100% au 31 juillet, ont très bien supporté la vague de chaleur du 18 août, étant déjà à un stade de maturité quasiment abouti.

L'été a une nouvelle fois été marqué par la sécheresse. Le mois d'août s'est déroulé sans précipitations et avec de fortes températures mais sur un modèle différent de ce que nous avons connu en 2022.

La pluie s'est invitée à partir du 21 septembre, heureusement, les premiers coups de sécateurs dans les merlots avaient été donnés avant cette date, car nous avons commencé les vendanges le 11 septembre. Les cuves de merlots sont très concentrées

et très riches. Les « grands » cabernets sauvignons qui entrent dans l'assemblage du grand vin ont également été récoltés avant le 21 septembre, à maturité que nous avons considérée optimale sur notre terroir, ils sont plus classiques, très élégants avec des notes de cassis et de poivre ainsi que beaucoup de fraîcheur. L'originalité de ce millésime illustre parfaitement la magie des assemblages, combinaison harmonieuse des cépages, des parcelles, et de l'expérience de toute notre équipe.

\*\*\*\*\*

Le **Grand-Puy-Lacoste 2023** est composé comme souvent d'une grande majorité de cabernet sauvignon (77%) qui lui donne une belle trame harmonieuse et dense, montrant à nouveau l'expression et le potentiel de son terroir.

Ce vin présente une robe d'un rouge pourpre profond, intense et brillant.

Le bouquet dévoile des arômes de cassis, d'épices et plus particulièrement de poivre et de fruits noirs. L'ensemble est complété par une très belle fraîcheur minérale et une pointe de graphite.

En bouche, l'attaque est précise et droite. Ce 2023 possède un très bel équilibre et une très belle fraîcheur associés à une longue finale soutenue par des tannins puissants et fondus.

Une nouvelle fois, on retrouve dans ce beau millésime l'expression du grand terroir de Grand-Puy-Lacoste qui exprime toute sa richesse, sa complexité et son élégance.

Il fera sans aucun doute parti des belles réussites de la propriété, reconnue pour la grande régularité qualitative de ses vins, de millésimes en millésimes.



*Scannez-moi !!*

DOMAINES FRANÇOIS-XAVIER BORIE  
PAUILLAC



MILLESIME 2023



[www.grand-puy-lacoste.com](http://www.grand-puy-lacoste.com)

**Domaines François-Xavier BORIE**

BP 82 - 33250 PAUILLAC – France

Tél: +33 (0)5.56.59.06.66 Email: [dfxb@domainesfxborie.com](mailto:dfxb@domainesfxborie.com)