

CHATEAU VALANDRAUD

Saint-Emilion Grand Cru - 1er Grand Cru Classé B

En Primeur 2023

Fruit du travail considérable d'un couple passionné par le vin Murielle Andraud et Jean-Luc Thunevin, le Château Valandraud est né en 1989 de l'achat initial d'une parcelle de 0,6 hectare dans le vallon de Fongaban entre Château Pavie-Maquin, La Clotte et le village de Saint-Emilion.

Jean-Luc et Murielle investissent en 1999 dans les terroirs frais et tardifs du plateau de Saint Etienne de Lisse.

Leader du mouvement des vins de garage à sa création, Château Valandraud a été promu Premier Grand Cru Classé de Saint Emilion en 2012, statut confirmé en 2022. Il s'est doté, depuis le millésime 2020, d'un tout nouveau chai bioclimatique entièrement creusé à flanc de coteau calcaire.

Le millésime 2023 par Jean-Luc Thunevin et son équipe : « Le travail exemplaire dans nos vignes et la précision de notre tri consacrent ce millésime. »

Après un hiver dans la normale en termes de pluviométrie et de température, nous basculons sur une atmosphère humide et plutôt chaude. Nous enregistrons des pluies non intenses mais régulières en mai et juin. Celles-ci profitent à la croissance végétative de nos vignes mais se traduisent aussi par une pression mildiou hors norme jusque mi-juillet. C'est grâce aux travail méticuleux et régulier dans nos parcelles couplé à des traitements parfaitement positionnés que nous gardons des vignes saines et productives.

Les vendanges se sont faites sous les meilleurs auspices, après quelques fortes chaleurs qui ont accéléré les maturités, du 21 septembre au 15 octobre.

Élément clé chez nous depuis quinze ans, le tri densimétrique aura été déterminant cette année et nous a permis de ne garder que la quintessence des raisins de notre terroir. Le millésime 2023 est généreux, les acidités sont remarquables et équilibrent finement la sucrosité et un grain de tannin soyeux que nous retrouvons en filigrane de tous nos grands millésimes.



Terroir : Plateau calcaire à 85m au-dessus du niveau de la Dordogne

Surface vendangée : 6.6 ha

Assemblage : 84% Merlot, 8% Cabernet Franc, 8% Cabernet Sauvignon

Age moyen des vignes : 22 ans

Elevage : 18 à 22 mois 100% bois neuf – foudre connecté de 15hL (pionnier dans l'élevage sans soufre)

Production : 35 000 bouteilles

Consultants : Paul-Marie Morillon pour la viticulture et Jean-Philippe Fort pour la vinification (Laboratoire Rolland & associés)

Vendanges : manuelles du 21 Septembre au 15 Octobre

Degré: 15% **pH:** 3,50

