

2024,

AIN'T NO MOUNTAIN HIGH ENOUGH

« *Ain't no mountain high enough* » : symbole de la détermination et la résilience des vigneron face aux obstacles climatiques.

L'hiver démarre par une pluviométrie exceptionnellement élevée, accompagnée de températures douces, écartant tout risque de gel. Cette combinaison favorise un débourrement précoce, marquant le début d'un millésime où l'adaptation et la vigilance seront essentielles.

Le printemps humide met les vignes à rude épreuve, avec une pression sanitaire particulièrement forte. Ces conditions imposent une mobilisation constante des équipes, dont la réactivité permet de préserver le potentiel du millésime. Malgré un début de cycle précoce, la vigne retrouve progressivement son équilibre et poursuit son développement dans des conditions plus clémentes.

L'été sec, sans excès de chaleur, joue un rôle clé dans la préservation de la fraîcheur et des arômes des raisins. Le vignoble se régénère sous un ensoleillement bienvenu, limitant les impacts du printemps et favorisant une maturation progressive et homogène. En fin de cycle, les précipitations viennent parfaire l'évolution des baies, assurant un équilibre optimal avant la récolte.

Les vendanges sont précises et sélectives, avec une attention portée à chaque parcelle pour garantir une récolte saine et de qualité. Ce millésime 2024, malgré ses défis, révèle des vins frais, équilibrés et élégants. Leur harmonie et leur finesse s'inscrivent dans la tradition des équilibres classiques des Bordeaux, offrant une expression authentique du terroir et une belle promesse pour l'avenir.

« *D'une couleur grenat profond, Château Lynch-Bages 2024 dévoile un nez précis mêlant fruits noirs, notes mentholées et épicées. L'attaque est ronde et soyeuse, soutenue par une belle fraîcheur. Les tanins sont fondus et équilibrés. La finale, longue, souligne l'élégance et la pureté aromatique de ce millésime.* »

Nicolas Labenne, directeur technique, mars 2025.

Appellation

Pauillac

Surface

105 hectares

Sol

Graves garonnaises

Vendanges

Manuelles, avec tri sélectif dans la vigne et sur table

Rendements moyens (appellation)

29,5 hL/ha

Elevage

18 mois en barriques de chêne français (75 % bois neuf)

Assemblage

70 % Cabernet Sauvignon
24 % Merlot
3 % Cabernet Franc
3 % Petit Verdot

Analyses

Acidité : 3,7 g/L d'H₂SO₄
Alcool : 13 % vol.
pH : 3,67
IPT : 76

