

# 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  
Cuvaizon de 28 à 30 jours  
5% de la production en vinification intégrale

## Élevage

70% en barriques neuves de chêne français  
30% 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 rechargé 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

Millésime magique, 2024 l'est à de nombreux égards. S'il a par-fois mis les nerfs des vigneron à rude épreuve, il ravit par son charme. Son profil aromatique, résolument fruité, la douceur de ses tanins, sa fraîcheur revigorante et son niveau d'alcool très mesuré en font un millésime taillé pour le plaisir : plein de crémeux, d'une agréable densité, savoureux et équilibré. Il assume, en un mot, un certain « classicisme » très pomerolais qui devrait en faire un vin séduisant pour tous les amateurs, y compris sur la durée.

## 2024 en chiffres

- Assemblage: 80% Merlot - 20% Cabernet Franc
- Degré alcoolique: 13,5% vol
- Rendement: 22hl/ha
- Acidité totale: 3,25
- Production: 24 780 bouteilles
- pH: 3,57

