

CHATEAU VALANDRAUD

Saint-Emilion Grand Cru - 1er Grand Cru Classé

En Primeur 2024

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 2024 par Jean-Luc Thunevin et son équipe : « Un vin vibrant né d'une année de contrastes climatiques »

L'année 2024, bien que marquée par des conditions climatiques mouvementées, a permis de produire des vins rouges d'une grande qualité, grâce à la résilience et au savoir-faire des hommes et des femmes qui œuvrent dans nos vignes. Après un hiver doux et exceptionnellement pluvieux, l'humidité printanière a entraîné une pression mildiou particulièrement forte dès le mois d'avril. Face à cette situation, nos équipes viticoles ont adopté un rythme effréné pour maintenir l'état sanitaire de nos parcelles, en procédant à des épamprages, des effeuillages précoces et en maintenant l'enherbement entre les rangs.

L'été, alternant épisodes pluvieux et périodes ensoleillées, a naturellement retardé la maturation phénolique et aromatique des raisins. Afin de favoriser cette maturation, un effeuillage de la deuxième face des vignes a été indispensable.

Le déclenchement des vendanges a été soigneusement déterminé, tenant compte des gains de maturité, stimulés par l'embellie de la semaine du 18 septembre, et d'une surveillance attentive de l'état sanitaire. Nos choix précis de dates de vendanges, l'efficacité du ramassage et la rigueur de nos tris en vigne et au chai ont été déterminants, nous permettant en outre de garantir une belle récolte en termes de production.

Le Château Valandraud 2024 se distingue par son élégance et son équilibre, offrant un vin vibrant, à la puissance contenue. Son profil aromatique, frais et expressif, mêle des notes de petits fruits rouges et noirs croquants, tandis qu'un milieu de bouche distinctivement suave reflète parfaitement la typicité du domaine. La finale salivante et les arômes floraux ajoutent finesse et fraîcheur, invitant déjà à la dégustation dans sa jeunesse.

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

Surface vendangée : 8.5 ha

Assemblage : 85% Merlot, 9% Cabernet Sauvignon, 6% Cabernet Franc

Age moyen des vignes : 18 ans

Elevage : 18 à 22 mois 100% bois neuf – un foudre connecté de 15hL

Production : 50 000 bouteilles

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

Vendanges : manuelles du 26 Septembre au 7 Octobre

Degré: 13,5% **pH:** 3,50

