

# VIRGINIE DE VALANDRAUD

## Saint-Emilion Grand Cru

En Primeur 2024

Baptisée du prénom de la fille de Murielle Andraud et Jean Luc Thunevin, cette cuvée a été créée en 1992 comme second vin du Château Valandraud.

Dès le millésime 1997, avec l'agrandissement des vignobles Thunevin sur l'appellation Saint Emilion, Virginie de Valandraud a son propre parcellaire et sa propre identité tout en étant cultivé de la même manière et vinifié dans nos chais par la même équipe technique que Valandraud.

### 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.

Sur les terroirs de Virginie de Valandraud, ce sont les Merlots qui se distinguent, offrant une densité et une maturité particulièrement appréciables en ce millésime. Nous confirmons également notre choix d'élevage en barriques neuves, qui apporte à la fois densité et suavité, contribuant à une structure équilibrée et à une grande harmonie du vin.



**Terroir :** Plateau calcaire et Graves

**Surface vendangée :** 15 ha

**Assemblage :** 90% Merlot, 5% Cabernet Franc, 5% Cabernet Sauvignon

**Age moyen des vignes :** 20 ans

**Elevage :** 18 à 20 mois 100% bois neuf - deux foudres connectés 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 20 Septembre au 5 Octobre

**Degré:** 13%      **pH:** 3.60

