

2024,

## AIN'T NO MOUNTAIN HIGH ENOUGH

« *Ain't no mountain high enough* » : symbole de la détermination et la résilience des vignerons 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 ont lieu à la mi-septembre sous un soleil radieux. À leur arrivée au chai, les baies suivent trois itinéraires de vinification, selon leur cépage et leur qualité : pressurage direct avec ou sans éraflage ou pressurage après macération à froid pendant 12 heures sous carboglace. Les fermentations, majoritairement en barriques (deux tiers, contre un tiers en cuves), précèdent un élevage sur lies de six mois.

« *Blanc de Lynch-Bages 2024 présente une robe jaune pâle aux reflets verts et un éclat aromatique distinctif. Il exprime toute la typicité du Sauvignon Blanc à travers des notes florales de buis et d'agrumes. Vif et précis, il offre une bouche fraîche et équilibrée, révélant toute la finesse et l'élégance de ce millésime.* »

Nicolas Labenne, directeur technique, mars 2025.



### Appellation

Bordeaux Blanc

### Elevage

En barriques sur lies pendant six mois  
(50 % bois neuf)

### Surface

7 hectares

### Assemblage

77 % Sauvignon Blanc

### Sol

Graves garonnaises

12 % Muscadelle

11 % Sémillon

### Vendanges

Manuelles, avec tri sélectif  
dans la vigne et sur table

### Analyses

Acidité : 4,2 g/L d'H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>

Alcool : 12,5 % vol.

pH : 3,12