



CHÂTEAU ALCÉE

Castillon Côtes de Bordeaux

2025

LA PROPRIÉTÉ DANS SON MILLÉSIME

Nicolas Thienpont achète, en 2011, 3 hectares en Côtes de Castillon, à côté du Château de Monbadon. Les vignes sont situées en sommet de plateau calcaire et le rocher affleure sous les argiles rouges. Le vignoble s'agrandit en 2014 avec des parcelles voisines de St-Philippe-d'Aiguilhe, puis en 2020, avec un nouveau secteur à St-Genès-de-Castillon. Les vieilles vignes s'illustrent par leur remarquable constance, témoignant de la richesse et de la qualité du terroir d'Alcée. Le vin est énergique, le toucher de tannins se révèle très délicat. 2025 en est la parfaite incarnation.

Nicolas Thienpont acquired 3 hectares in the Côtes de Castillon in 2011, near Monbadon's castle. The vines are located on the top of the limestone plateau, with rock beneath red clay. The vineyard grew with new plots not far from St-Philippe-d'Aiguilhe, and in 2020, with a new sector in St-Genès-de-Castillon. The old vines are remarkably consistent, testifying to the richness and quality of the Alcée terroir. The wine is energetic and the tannins are always very fine. The 2025 vintage is a perfect illustration of this character.

ASSEMBLAGE ET DATES DE VENDANGES 2025



INFORMATIONS TECHNIQUES

Terroir : plateau argilo-calcaire sur calcaire à astéries / *limestone-clay soils on an asteriated limestone plateau*
Superficie / Surface : 14,2 ha en production
Rendement / Yield : 20 hL/ha
Production : environ / *about* 37 600 bouteilles / *bottles*
TAV / Alcohol by volume : 14,5% vol. estimé

VITICULTURE & VINIFICATION

Vignoble : Aération des sols sous le rang par binage, enherbement et semis d'engrais vert (céréales, légumineuses) dans l'inter-rang. Amendements organiques stables (à forte teneur en carbone). Choix de matériel végétal génétiquement diversifié et en adéquation avec le lieu lors de nos replantations.

Vineyard : *Aeration of the soil under the row by hoeing, grassing and sowing green manure (cereals, leguminous plants) in the inter-row. Stable organic amendments (with high carbon content). Choice of genetically diversified plant material in line with the location when replanting.*

Vinification : encuvage en baies entières en cuves béton, pigeage et remontage / *vating of whole grape berries in concrete vats, punching-down of the cap and pumping over*
Elevage / Maturation : 12-16 mois en barriques de 225L et 500L renouvelées de moitié et en cuve bois / *12-16 months in 225L and 500L barrels, half renewed each year and wooden tank*

Propriétaires / *Owners* : Nicolas et Cyrille Thienpont - Tel: +33 (0)5 57 56 07 47 - E-mail : contact@nicolas-thienpont.com

