

**L'IF**  
**2025**  
SAINT-ÉMILION

*L'hiver a été clément, doux et peu arrosé, ce qui a entraîné un débourrement précoce, environ cinq jours avant la moyenne observée depuis 2000. Avril est resté doux et sec, favorisant une croissance rapide de la vigne malgré de fortes pluies durant le week-end de Pâques.*

*Les conditions du printemps ont été globalement favorables. Mai a débuté par un temps sec, suivi de quelques pluies et de températures chaudes, ce qui a soutenu le développement de la vigne et permis une floraison réussie avec très peu de coulure. La nouaison a été équilibrée, donnant de petites grappes compactes.*

*Juin a commencé par un temps sec avec des températures en hausse progressive et un orage opportun apportant des pluies modérées. Ces conditions ont créé un stress hydrique modéré, favorisant un développement précoce des tanins et contribuant à la structure des vins.*

*Juillet a été extrêmement chaud et sec, avec très peu de précipitations. Août a débuté par une vague de chaleur accompagnée de fortes amplitudes thermiques entre le jour et la nuit, gage d'une bonne synthèse d'anthocyanes et de complexité aromatique. Vers la fin du mois d'août, des températures plus fraîches et des pluies ont rétabli des conditions atlantiques plus typiques, permettant une maturation régulière.*

*Septembre a apporté des pluies légères et un temps doux, idéals pour les dernières étapes de la maturation. Les vendanges ont commencé tôt, le 11 septembre, et se sont terminées rapidement le 19 septembre.*

*Le vin obtenu est dense et structuré, aux tanins mûrs, doté d'une énergie et d'un classicisme inattendu. L'acidité donne du relief à la texture tannique, soulignant l'expression élégante des sols calcaires de Saint-Émilion.*

## **Détails**

**Sols :** Plateau argilo-calcaire sur roche calcaire à astéries  
Coteau argileux sur Molasse de l'Agenais  
Coteau argilo-calcaire sur Molasse du Fronsadais

**Assemblage :** 75% Merlot, 25% Cabernet Franc

**Date de récolte :** Merlots récoltés les 11, 13, 16 et 18 septembre  
Cabernet Francs récoltés le 19 septembre

**Production :** 15 000 bouteilles environ

**Données analytiques :** Alcool : 13,60%vol.  
Acidité Totale : 3,95 (H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>)  
pH : 3,28

**Vinification :** Cuves béton et inox

**Élevage :** 12 à 16 mois, barriques 50% neuves, 50 % d'un vin