

CHATEAU LA CONSEILLANTE 2025

Superficie en production (2025): 10,7 hectares
Propriétaire: Famille Nicolas
Gérants: Dr Bertrand Nicolas & Jean-Valmy Nicolas
Winemaker: Marielle Cazaux

Vignoble & Terroir

Composition du sol: 60% d'argile grise & 40% de graves sableuses
Encépagement: 75% merlot, 15% cabernet franc & 5% cabernet sauvignon
Âge moyen des vignes: 35 ans

Vendanges

Vendanges manuelles en cagettes:

- Merlot: 28 août - 5 septembre
- Cabernet Franc : 5 septembre
- Cabernet Sauvignon: 17 septembre

Cuverie

22 cuves béton thermorégulées à revêtement epoxy
5 micro-cuves en béton brut (15 à 25 hl)

Vinifications

Macération pré-fermentaire à froid de 5 jours
Cuvaision de 28 à 30 jours
5% de la production en vinification intégrale

Élevage

70% en barriques neuves de chêne français
30% en barriques d'un vin
Durée : 15 mois

Climatologie

Le millésime 2025 se caractérise par une climatologie globalement chaude, sèche et précoce. L'hiver, doux et déficitaire en précipitations, a favorisé un débourrement anticipé, suivi d'un printemps clément, sans gel, permettant une floraison rapide et homogène. Le cycle végétatif est resté en avance tout au long de la saison, dans un état sanitaire parfait. L'été, marqué par une forte sécheresse et plusieurs épisodes de chaleur intense, a entraîné un stress hydrique auquel la vigne s'est bien adaptée. Les pluies de fin août ont ensuite joué un rôle déterminant en rééquilibrant les maturités, conduisant à un profil de millésime à la fois solaire, précoce et remarquablement équilibré. Les vendanges, particulièrement précoces, ont débuté dès le 28 août dans d'excellentes conditions, permettant de préserver fraîcheur et équilibre des raisins.

Notes de dégustation

Il est tentant de comparer 2025 à 2022, autre millésime récent au profil très solaire, mais le plus impressionnant dans La Conseillante 2025, c'est sa fraîcheur, sa tension et sa précision aromatique. Par son équilibre entre générosité et structure, le vin s'annonce comme un grand classique de la propriété, tout en finesse et en élégance. Il est intense, séducteur, avec une finale saline qui prolonge le plaisir.

2025 en chiffres

- Assemblage: 87% merlot - 10% cabernet franc - 3% cabernet sauvignon
- Degré alcoolique: 13,5% vol
- pH : 3,66
- Acidité totale: 3,5
- Production : 34 400 bouteilles

