



CHATEAU PICHON LONGUEVILLE COMTESSE DE LALANDE

2025

L'ÉQUILIBRE DES CONTRAIRES.

Et si la mémoire de l'eau était la clef ?

2025, millésime d'une sécheresse historique, est né de l'abondance de 2024. Une année de contrastes absolus, où la vigne, puisant dans les réserves d'un millésime passé, nous offre une leçon magistrale d'adaptation et d'équilibre.

Face à des rendements faibles et une matière première d'une puissance évidente, notre rôle fut de l'accompagner avec douceur. Pratiquer une vinification en infusion ; préférer la caresse à l'extraction, pour ne chercher que le raffinement. Le résultat est là, vibrant, envoûtant. Les Merlots, d'une douceur et complexité stupéfiantes, dialoguent avec des Cabernets d'une noblesse rare, ciselés, presque cisterciens. Un vin qui possède la profondeur d'un grand Pauillac et la signature charnelle et veloutée de Comtesse. 2025 est une confiance, un vin rare d'une évidence heureuse, qui se projette avec sérénité vers l'avenir.

Car le meilleur est à venir !

— NICOLAS GLUMINEAU

LE VIN

RENDEMENTS	DEGRÉ D'ALCOOL	PH	VINS DE PRESSE
24 HL/H	13% VOL.	3.7	15,1%

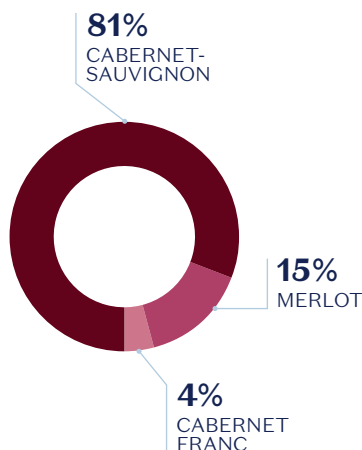
VINIFICATION

VINIFICATION PARCELLAIRE
ENCUVAGE PAR GRAVITÉ
CUVES TRONCONIQUES EN INOX
À DOUBLE PAROIS THERMORÉGULÉES

ÉLEVAGE

EN BARRIQUE : **18 MOIS**
65% DE BARRIQUES NEUVES,
CHAUFFE LONGUE MOYENNE,
SOUTIRAGE TRADITIONNEL À L'ESQUIVE,
COLLAGE AUX BLANCS D'ŒUF

ASSEMBLAGE



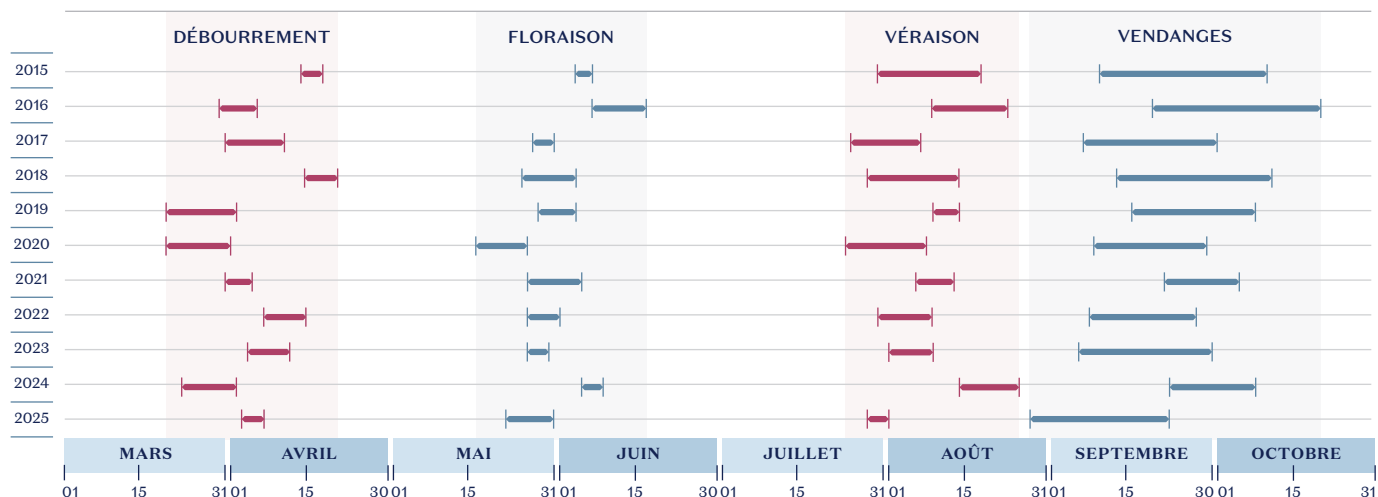
NOTES DE DÉGUSTATION

Le plaisir de se perdre dans des fragrances si complexes... La mûre et le cassis, évidents de prime abord, laisse place à la violette terreuse, puis à l'expression paillacaïse du tabac brun et des feuilles de thé noir. Quel développement entêtant et submergeant ! Nous sommes immergés dans l'atelier du parfumeur, entre notes de tête et notes de cœur...

La bouche est vibrante, mais aussi douce et étirée. La longueur sereine de ces tanins faits de cachemire se tissent à l'infini, confiants, sûrs d'eux, navigant entre noblesse paillacaïse et sensualité élégante toute Comtesse.



LE MILLÉSIME



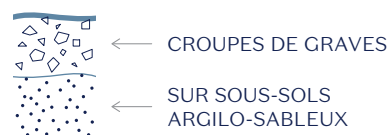
Le **DÉBOURREMENT** intervient début avril, de manière homogène, soutenu par les réserves hydriques de l'année précédente encore présentes dans les sols. Le printemps sec permet à la vigne de progresser sans heurts jusqu'à la **FLORAISON**, observée fin mai, légèrement plus précoce que les années précédentes. L'été confirme le caractère du millésime : conditions chaudes et très sèches, avec des cumuls de pluie parmi les plus faibles des vingt dernières années. Le nombre de baies par grappe, quasiment divisé par deux, reflète à la fois les perturbations climatiques du printemps 2024 lors de l'initiation florale, et la sécheresse de 2025, qui a fortement limité leur grossissement. La **VÉRAISON** est atteinte fin juillet, et la maturation s'accélère rapidement. Les **VENDANGES** les plus précoces de l'histoire de Pichon Comtesse démarrent le 28 août. La reprise des pluies fin août est salvatrice et nous permet notamment pour les Cabernets-Sauvignons de récolter chaque parcelle au moment exact où la maturité phénolique est atteinte. Les vendanges s'étalent jusqu'au 24 septembre. Malgré quelques épisodes pluvieux en septembre, l'état sanitaire reste irréprochable.

LE VIGNOBLE

SUPERFICIE TOTALE

114 HECTARES
EN PRODUCTION : 92 HECTARES

COMPOSITION DES SOLS



DENSITÉ DE PLANTATION

9.000 PIEDS / HECTARE

ÂGE MOYEN DU VIGNOBLE

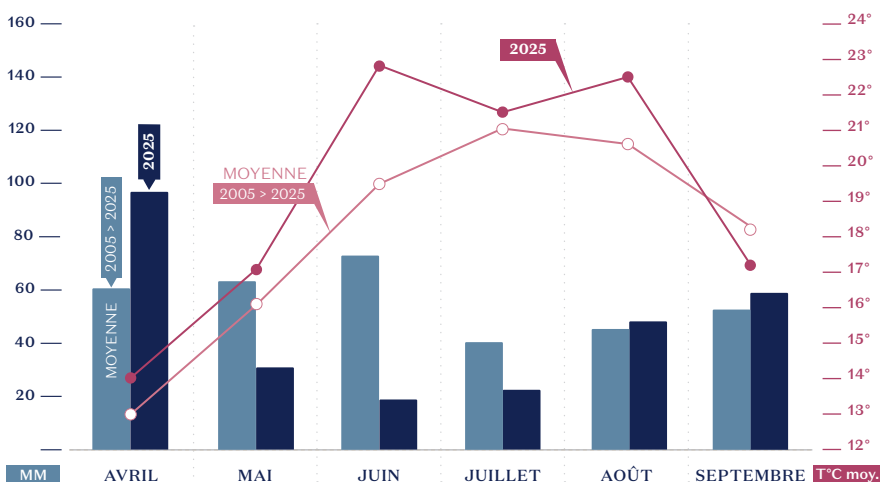
28 ANS

VITICULTURE

CONVERSION EN **AGRICULTURE BIOLOGIQUE** ET APPLICATION DE **PRÉPARATIONS BIODYNAMIQUES** SUR 85% DU VIGNOBLE.

LE CLIMAT

— PRÉCIPITATIONS VS. TEMPÉRATURES —



— CUMUL PRÉCIPITATION/TEMPÉRATURE MOYENNE (AVRIL À SEPTEMBRE) —

