

CHATEAU
SANSONNET
GRAND CRU CLASSÉ
SAINT-ÉMILION GRAND CRU

MILLÉSIME 2025



APPELLATION : Saint-Emilion Grand Cru Classé

MILLÉSIME : 2025

PROPRIÉTAIRE : Famille LEFEVERE

VIGNOBLE : Localité : Saint-Emilion

Superficie : 7 ha

Type de sol : Argilo-calcaire sur le plateau de Saint Emilion

ENCEPAGEMENT DU VIGNOBLE : Merlot : 85 %

Cabernet Franc : 8 % - Cabernet Sauvignon : 7 %

ÂGE MOYEN DE LA VIGNE : 35 ans

CONDUITE DU VIGNOBLE : travail du sol, enherbement, utilisation d'engrais verts et de produits de biocontrôle, effeuillage modéré.

Les travaux en vert sont réalisés à la main.

Engagé dans la démarche SME et certifié HVE3.

VENDANGES : 100% manuelles, le 15/09 (jeunes plants de Merlot), du 14 au 27/09 (Merlot) et le 22/09 (Cabernet Franc et Cabernet Sauvignon).

RÉCEPTION VENDANGES : vendanges manuelles en caquettes, tri par densimétrie, encuvage gravitaire

RENDEMENT: 32 hl/ha

VINIFICATION : cuvaison de 28 jours, pigeage et fermentation malolactique en barriques.

CUVES : Inox tronconiques à double paroi thermorégulées, cuves bois tronconiques thermorégulées et vinification intégrale en barriques de 500L

ÉLEVAGE : 50% barriques neuves de chêne français, fûts de 225L et 300L, 20% de barriques de un vin, 25% foudre bois d'un vin, de 45 hl et 5% en amphores.

ASSEMBLAGE : Merlot : 85% - Cabernet Franc : 10 %
Cabernet Sauvignon : 5 %

ANALYSES : **ALC** : 13.5 % vol. **pH** : 3.33

SECOND VIN : Envol de Sansonnet

CARACTÉRISTIQUES DU MILLÉSIME

L'année 2025 a été rythmée par un printemps sain et un été de records thermiques, culminant lors d'une vague de chaleur mi-août.

Cependant, la résilience de la vigne et une stratégie de vendanges adaptées ont permis de capturer une maturité phénolique exceptionnelle sans tomber dans l'excès alcoolométrique.

2025 dessine ainsi des vins puissants, précis et résolument contemporains, alliant la densité structurale des grands millésimes de garde à une fraîcheur aromatique immédiate.

Dans cette année solaire et précoce, le terroir calcaire a agi comme un véritable régulateur naturel, offrant au Merlot et au Cabernet Franc une fraîcheur et une tension exceptionnelles.

LA PROPRIÉTÉ

Idéalement situé au Nord-Est du village de Saint-Emilion, le vignoble du Château Sansonnet bénéficie d'un terroir remarquable, celui du fameux plateau calcaire : une formation géologique emblématique de l'appellation Saint-Émilion. Ce type de sol possède une excellente capacité de drainage tout en conservant une réserve hydrique suffisante pour alimenter la vigne en période sèche. Il confère aux vins une minéralité élégante, une fraîcheur naturelle et un potentiel de garde remarquable. À cela s'ajoute une fine couche d'argiles en surface, qui apporte structure et puissance aux vins, en particulier pour le merlot, cépage dominant de la propriété. Cette complémentarité entre calcaire et argile permet d'obtenir des vins à la fois riches, équilibrés et d'une grande précision aromatique. L'ensemble des vinifications et les assemblages sont supervisés par Jean-Philippe FORT et Alexandre BERA (Rolland&Associés)

Château SANSONNET

1, Sansonnet

33330 Saint-Emilion - FRANCE

Tél : +33(0)960 129 517

www.chateau-sansonnet.com

contact@chateau-sansonnet.com