

CHATEAU VALANDRAUD

Premier Grand Cru Classé de Saint-Émilion

▼
Primeur 2025

Le vignoble de Château Valandraud, Premier Grand Cru Classé, est façonné par le calcaire. Cultivé comme un jardin au cœur de biotopes préservés, il place le Merlot au centre de son expression, soutenu par le Cabernet Franc et le Cabernet Sauvignon.

Depuis le millésime 2020, un chai bioclimatique creusé à flanc de coteau calcaire accompagne une vinification et un élevage conduits avec exigence. Un vin signature. Une identité affirmée.

“ Un millésime où l'équilibre naturel et la véritable subtilité se révèlent dans une évidente simplicité. ”

Après un hiver doux et des réserves hydriques bien constituées, le cycle végétatif démarre précocement. Le printemps clément favorise une pousse régulière et homogène. L'été chaud et sec, marqué par un pic à 41,4 °C le 11 août, ralentit temporairement l'activité de la vigne. Le retour de températures plus modérées et une pluie fin août relancent la maturation des raisins. Les vendanges des rouges débutent le 12 septembre et se déroulent dans un excellent état sanitaire.

Dans ce millésime chaud, les plateaux calcaires et les expositions nord jouent un rôle déterminant dans l'équilibre du vignoble. Le travail viticole est ajusté afin de limiter l'impact du rayonnement solaire et de préserver l'équilibre des grappes : effeuillage mesuré, gestion de l'enherbement et protection naturelle du feuillage.

Les parcelles les plus fraîches occupent une place centrale dans l'assemblage.

Les vendanges sont déclenchées à maturité optimale des pellicules. Les vinifications restent classiques avec des macérations relativement courtes afin de préserver la pureté du fruit. L'élevage associe barriques et foudres, avec une sélection fine des tonneliers, des bois et des chauffes afin de célébrer l'équilibre et la précision du vin.

Château Valandraud 2025 présente une couleur profonde, un fruit pur et une structure tannique dense et crémeuse. Les équilibres sont particulièrement aboutis, avec un degré d'alcool modéré et une fraîcheur naturelle qui soutient la profondeur et l'énergie du vin.

Terroir

Plateau calcaire de 85 m au-dessus du niveau de la Dordogne

Surface vendangée

9 hectares

Âge moyen des vignes

18 ans

Consultants

Paul-Marie Morillon pour la viticulture, Jean-Philippe Fort et Alexandre Béra pour la vinification (Laboratoire Rolland & Associés)

Assemblage

84 % Merlot,
9 % Cabernet Sauvignon,
7 % Cabernet Franc

Élevage

90 % en barriques neuves et 10 % en foudre de bois – 20 mois

Vendanges 12/09 – 4/10

Production 35 000 bouteilles

Degré d'alcool 14,0 %

pH 3,50

