

Vieux Château Certan

2025

Un grand millésime

L'année 2025 est caractérisée par une saison estivale très sèche qui a apporté aux raisins de Vieux Château Certan une intensité, une structure et une profondeur qui font la signature des grands millésimes.

Les derniers jours de l'hiver doux et peu arrosés ont favorisé un débourrement précoce fin mars. Une sortie équilibrée en complément d'un nombre moyen de fleurs et d'un état sanitaire impeccable nous a laissé entrevoir une récolte d'une taille modérée. Dès la mi-juin, débute une saison estivale très sèche ponctuée d'épisodes chauds tout particulièrement en août. A la fin du mois, un épisode pluvieux bienvenu a permis de réhydrater les vignes en état de contrainte hydrique importante. Ceci a permis d'accélérer la fin de maturation.

A notre grand soulagement, les vignes ont résisté aux conditions climatiques inédites de l'été 2025. Elles ont présenté tout au long de la saison une résilience impressionnante. Leur vigueur favorablement ralentie par la sécheresse, elles ont produit de très petites baies bien noires aux peaux épaisses ayant conservé une bonne acidité naturelle et un taux de sucre équilibré.

Les merlots sont intensément aromatiques, denses, pleins et racés. Ils roulent en bouche. Ce sont eux qui signent le millésime. Quant aux cabernets francs aux petites baies concentrées, ils ont produit un vin suave et structuré d'une rare complexité. Ils bonifient l'assemblage par leur caractère onctueux, savoureux et persistant. Enfin, les cabernets sauvignons, apportent la troisième dimension aromatique indispensable pour parfaire l'assemblage.

Vieux Château Certan 2025, présente une robe rubis profond d'une rare intensité, des arômes de fruit noir, de cerise bigarreau. Velouté, appétant et sapide il laisse apparaître toutes les caractéristiques d'un grand millésime de garde.

- Sélection des grappes :	du 22 juillet au 2 août 2025.
- Vendanges :	merlots: du 8 au 13 septembre 2025. cabernets francs: le 18 septembre 2025. cabernets sauvignons: le 15 septembre 2025.
- Transformations malolactiques :	du 13 au 29 octobre 2025.
- Rendement :	22 hectolitres/hectare.
- Assemblage :	80% merlot ; 15% cabernet franc ; 5% cabernet sauvignon.
- pH :	3,75
- Degré alcoolique :	14,01 %/vol

Vieux Château Certan

2025

A great vintage

The 2025 growing season was characterized by a very dry summer, which gave the Vieux Château Certan grapes great intensity, structure and depth that are the hallmarks of great vintages.

The mild and dry final days of winter favored early budbreak at the end of March. A balanced inflorescence quantity, complemented by an average number of flowers and impeccable vine health, suggested a moderately sized harvest. From mid-June onward, a very dry summer began, punctuated by periods of intense heat, particularly in August. At the end of the month, some welcome rainfall rehydrated the vines which were under significant water stress. This accelerated the final stages of ripening.

To our great relief, the vines withstood the unprecedented climatic conditions of 2025 summer. They displayed impressive resilience throughout the season. Their vigour, favourably slowed by the drought, resulted in very small black berries with thick skins that retained good natural acidity and balanced sugar level.

The Merlots are intensely aromatic, dense, full-bodied and elegant. They roll beautifully on the palate. They are the defining characteristic of the vintage. As for the Cabernet Francs, with their small, concentrated berries, they produced a smooth and structured wine of rare complexity. They enhance the blend with their creamy, flavourful, and persistent character. Finally, the Cabernet Sauvignons provide the essential third aromatic dimension to perfect the blend.

Vieux Château Certan 2025 displays a deep, ruby hue of exceptional intensity and reveals aromas of black fruit and Royal Ann cherries. With opulent Merlot, the wine rolls over the tongue. Velvety, seductive and flavoursome, this exhibits all the traits of a great, long-ageing vintage.

- Bunch selection :	from 22th July to 2nd August 2025.
- Harvest :	Merlots: from 8th to 13th September 2025. Cabernets Francs: 18th September 2025. Cabernets Sauvignons: 15th September 2025.
- Malo-lactic transformations :	from 13th to 29th October 2025.
- Yield :	22 hectolitres per hectare.
- Blend :	80% Merlot ; 15% Cabernet Franc; 5% Cabernet Sauvignon.
- pH :	3.75
- Alcoholic degree :	14.01 %/vol