

CHÂTEAU VILLEMAURINE

SAINT-ÉMILION GRAND CRU CLASSÉ

MILLÉSIME 2025



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 alcoométrique.

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.

APPELLATION : Saint-Emilion Grand Cru Classé

MILLÉSIME : 2025

PROPRIÉTAIRE : Famille LEFEVERE

VIGNOBLE : Localité : Saint-Emilion

Superficie : 8 ha

Superficie en production : 7.30 ha

Type de sol : argilo-calcaire sur calcaire à astéries

ENCEPAGEMENT DU VIGNOBLE : Merlot : 85 %
Cabernet Franc : 10 %
Cabernet Sauvignon : 5 %

ÂGE MOYEN DE LA VIGNE : 35 ans

CONDUITE DU VIGNOBLE :

- Les sols sont travaillés et l'ensemble des travaux en vert sont réalisés à la main (ébourgeonnage, effeuillage, éclaircissage)
- Pratique raisonnée de l'utilisation des produits phytosanitaires dans un souci de protection environnementale
- Engagé dans la démarche SME et certifié HVE4.

RÉCEPTION VENDANGES : Vendanges manuelles en caquettes, double table de tri vibrante, tri manuel et par densimétrie, encuvage gravitaire

DATE DES VENDANGES : 10/09 jeunes vignes de Merlot, du 13/09 au 15/09 Merlots ; 22/09 Cabernet Franc et Cabernet Sauvignon

RENDEMENT: 36 hl/ha

VINIFICATION : remontages, pigeage et fermentation malolactique en barriques.

CUVES : Cuves inox à double paroi thermorégulées de 68hl et foudres bois

ÉLEVAGE : 50% barriques neuves de chêne français, 30% foudres bois de faible contenance, 20% barriques de vin

ASSEMBLAGE: Merlot: 80% - Cabernet Franc : 15 % -Cabernet Sauvignon 5%

ANALYSES: Alc: 14% vol **pH :** 3,49

LA PROPRIETE

Joyau de 7 hectares, le vignoble de Château Villemaurine, Grand Cru Classé, jouxte la cité médiévale de Saint-Emilion.

Véritable écrin, exclusivement situé sur le haut du plateau calcaire à astéries, Villemaurine réunit les qualités incomparables d'un lieu chargé d'histoire et d'un terroir aux magnifiques promesses.

Le relief du vignoble est très modéré, formant une légère croupe sur sa partie ouest et un plateau en pente légèrement exposé au nord sur sa partie est.

Le travail du sol, l'éviction des désherbants et la plantation hivernale de céréales permettent, en l'aérant, de favoriser la vie du sous-sol. Sur un sol composé d'une couche d'argile sur calcaire, le vignoble profite pleinement des vertus d'absorption naturelle d'eau du sous-sol qui, accumulée en période pluvieuse, est redistribuée en période sèche.

L'ensemble des vinifications et les assemblages sont supervisés par Jean-Philippe FORT et Alexandre BERA (Rolland&Associés).

Château VILLEMAURINE

Lieu-dit Villemaurine
33330 Saint-Emilion - FRANCE
Tél : +33(0)557 744 730

www.villemaurine.com - contact@villemaurine.com