Château Lilian Ladouys
2024

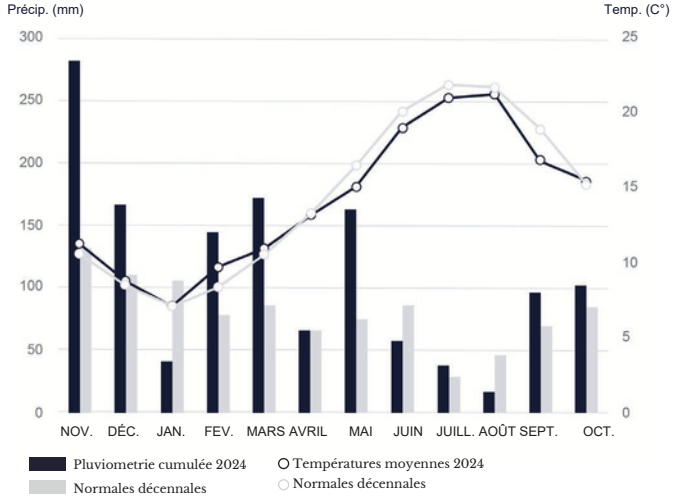


Château Lilian Ladouys

SAINT-ESTÈPHE

TEMPÉRATURES ET PRÉCIPITATIONS À SAINT-ESTÈPHE DE NOVEMBRE 2023 À OCTOBRE 2024

Comparaison des températures et de la pluviométrie avec les valeurs normales



VENDANGES

Merlot : du 26/09/2024 au 01/10/2024
Cabernet franc : 30/09/2024
Petit Verdot : du 01/10/2024 au 03/10/2024
Cabernet-Sauvignon : du 01/10/2024 au 07/10/2024

ASSEMBLAGES	CHÂTEAU LILIAN LADOUYS
Merlot	61%
Cabernet-Sauvignon	26%
Petit Verdot	13%
Bois neuf	30%
Barriques de 400L	20%
Amphores	10%
ANALYSES	
% Alcool	12.5
Acidité (g/l)	3.17
pH	3.7
IPT	65

Une Certification Vin Biologique obtenue de haute lutte !

L'année viticole 2024 au Château Lilian Ladouys a été marquée par des défis climatiques majeurs, mais surtout par un aboutissement essentiel : l'obtention tant attendue de la certification en Agriculture Biologique. Cette année d'adversité a donné naissance à un millésime incarnant parfaitement les valeurs du domaine : fraîcheur, puissance et gourmandise.

Un Hiver Humide et un Printemps Compliqué

L'hiver, exceptionnellement doux et humide, a favorisé le développement du mildiou, posant un défi majeur au vignoble. L'équipe a réagi avec vigilance et efficacité, maintenant la vigne en bon état de santé tout en respectant les normes strictes de la viticulture biologique.

Mai Pluvieux, Coulure et Réduction du Rendement

Les fortes pluies de mai ont provoqué une coulure importante, réduisant significativement le rendement. Ce coup dur a néanmoins favorisé une maturation plus homogène et optimale. L'équipe, résolue, a affronté cette difficulté avec détermination, fidèle à son engagement bio.

Un Été Sec et un Retournement Météorologique

L'été a offert un répit bienvenu, avec 33% de pluie en moins. Ce retournement climatique a permis aux raisins de profiter pleinement du soleil et d'une maturation optimale. L'équipe a intensifié ses efforts pour assurer une bonne aération des grappes.

Une Accélération de la Maturation

Les vendanges ont débuté avec les Merlots le 26 septembre. Puis, une accélération de la maturation des Cabernets, observée fin septembre, a poussé l'équipe à enchaîner sans pause. Cabernets et Petit Verdot ont été récoltés début octobre pour capturer toute leur richesse aromatique.

Un Millésime de Gourmandise, Porté par le Merlot et les Petits Verdot

Avec 61% de Merlot dans l'assemblage, ce millésime présente profondeur et gourmandise. La forte proportion de Petit Verdot accentue densité et fraîcheur, apportant complexité et structure. Ces cépages ont magnifiquement réagi aux conditions de l'année, offrant un vin harmonieux et plein de caractère, arborant fièrement les couleurs de la propriété : résilience, passion et excellence.

