

CHÂTEAU BATAILLEY 2025

GRAND CRU CLASSÉ

PAUILLAC

CERTIFICATION HVE NIVEAU 3



CHÂTEAU BATAILLEY
GRAND CRU CLASSÉ EN 1855
— PAUILLAC —

DÉGUSTATION

« La robe est d'un rouge sombre, très soutenu. Le nez d'une incroyable précision est à la fois intense et très délicat. Aux arômes de fruits croquants, myrtilles, cerises, viennent s'associer des notes d'iris. Après quelques secondes, ce sont les nuances plus empyreumatiques qui se révèlent. La bouche ne déçoit pas, au contraire. Pleine et tendre à l'attaque, elle évolue sur une texture très compacte, particulièrement savoureuse en milieu de bouche. Elle se prolonge par une finale puissante et vibrante. Beaucoup de race et de relief dans ce remarquable Batailley 2025. »

Valérie Lavigne & Axel Marchal, œnologues consultants

ASSEMBLAGE

78%
CABERNET
SAUVIGNON

19%
MERLOT

3%
PETIT
VERDOT

VINIFICATION

Le moût macère à froid quelques jours pour extraire arômes, couleur et tannins, puis la fermentation alcoolique débute en cuves inox pendant une dizaine de jours. Le vin est ensuite écoulé et le vin de presse séparé, puis la fermentation malolactique a lieu. Chaque cuve, correspondant à une parcelle, est dégustée pour orienter l'assemblage entre Grand Vin, Château Batailley, Deuxième Vin, Lions de Batailley et Troisième Vin, Pauillac de Batailley. L'élevage en barriques durera 16 à 18 mois, dont 58 % de bois neuf.

MILLÉSIME 2025 : UN ÉQUILIBRE PARFAIT ENTRE PRÉCOCITÉ ET FRAÎCHEUR

Le millésime 2025 s'annonce superbe, marqué par un hiver doux et sec ayant permis de réaliser des travaux hivernaux dans d'excellentes conditions. Après un débourrement précoce et homogène, le printemps, clément et sec, a limité la pression des maladies. La floraison, précoce et rapide, s'est déroulée fin mai dans un contexte climatique favorable. L'été, marqué par un réel déficit hydrique, a favorisé une véraison également précoce et homogène. Chaud et sec jusqu'à la mi-août, il a ensuite laissé place à de belles amplitudes thermiques, idéales pour parfaire la maturité des raisins. Les vendanges, extrêmement précoces et lancées dès les tout premiers jours de septembre, se sont déroulées dans de très bonnes conditions. Les vinifications, menées avec fraîcheur, donnent naissance à un vin au fruit éclatant, à la robe dense, doté d'une belle fraîcheur en bouche et d'une longue persistance aromatique.

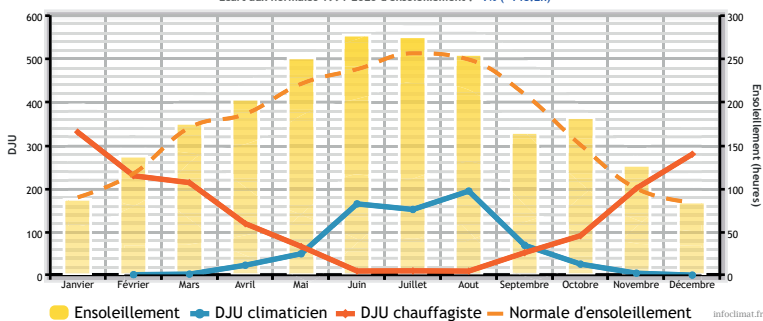
ANNÉE AGRONOMIQUE



2025 : UN MILLÉSIME FAÇONNÉ PAR L'ÉQUILIBRE CLIMATIQUE

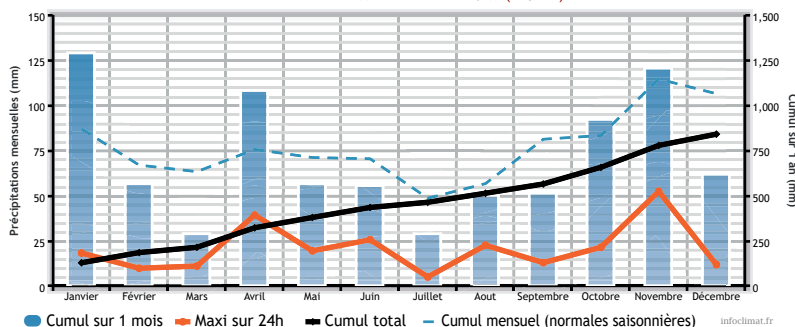
ENSOLEILLEMENT MENSUEL

Ecart aux normales 1991-2020 d'ensoleillement : +7% (+148.2h)



PLUVIOMÉTRIE MENSUELLE

Ecart aux normales 1991-2020 sur l'année : -9% (-84.5mm)



AMPLITUDE THERMIQUE MOYENNE

Ecart aux normales 1991-2020 sur l'année : Tmin: +0,9°C Tmax: +1,7°C Tmoy: +1,3°C

