

CHÂTEAU  
**FRANC MAYNE**

GRAND CRU CLASSÉ - SAINT-ÉMILION

2025



<b>Surface</b>	7 ha dont 5.68 ha en production.
<b>Terroir</b>	Plateau calcaire, coteau, argiles, sables sur argiles
<b>Âge moyen du vignoble</b>	20 ans
<b>Encépagement</b>	100% merlot
<b>Vendanges</b>	Du 9 au 13 septembre
<b>Elevage</b>	50% barriques neuves – 50% foudres
<b>Production</b>	27000 bouteilles
<b>Degré</b>	14 % vol.

L'automne et l'hiver sont relativement doux. On ne compte que quelques matinées de gel. Les pluies sont régulières sans être excessives, elles pénètrent bien dans les sols.

C'est donc assez naturellement qu'on observe un débourrement relativement précoce avec des premières pointes vertes autour du 20 mars.

Le cycle s'enclenche et avec lui la protection du vignoble démarre. Face aux difficultés de 2024, nous introduisons des préparations biodynamiques (tisanes de prêle) à notre calendrier de traitement pour mieux lutter contre le mildiou. D'autant plus que la deuxième quinzaine d'avril est très humide et que la pression se maintiendra jusqu'au 20 juin. Pourtant, les conditions de ce début de cycle restent idéales pour la physiologie du végétal et posent les bases d'un millésime prometteur.

La floraison s'enclenche début juin, sous des conditions relativement fraîches et humides. Un peu après la mi-juin, les grappes sont bien visibles le long des rangs de vignes effeuillés côte soleil levant.

Puis, sur la troisième décennie de juin, la météo bascule vers un régime chaud et sec qui va s'accroître jusqu'à devenir caniculaire autour du 15 août. Mais les sols ont bien retenu l'eau et les vignes trouvent un équilibre parfait. Le vignoble est légèrement stressé, comme les grands millésimes l'exigent.

Nous observons les premières baies vérees le 15 juillet. Les tisanes d'achillée et de camomille et leur effet rafraîchissant remplacent la prêle.

Les baies restent petites en lien avec le régime hydrique limitant et la maturité progresse vite. 2025 s'annonce grand !

Le 20 août, une pluie orageuse vient soulager le vignoble en apportant humidité et fraîcheur. Les baies reprennent un peu de volume. L'effet de concentration est stoppé et les maturités phénoliques sont relancées.

Les vendanges se déroulent du mardi 9 au samedi 13 septembre. La satisfaction des dégustations des premiers jus vient confirmer l'espoir que portent les millésimes en 5 !

« Le nez est frais, pur, minéral. Il offre une belle profondeur de fruit. En bouche, la puissance et la densité du millésime sont maîtrisées, équilibrées par l'énergie et la fraîcheur caractéristiques des terroirs de Franc Mayne. Les tanins sont ciselés. Les fruits frais et la violette persistent et s'étirent vers des notes de cacao et légèrement mentholées. »

Sophie Mage, Responsable technique



[info@chateaufrancmayne.com](mailto:info@chateaufrancmayne.com)

14 La Gomerie RD 243 33330 Saint-Émilion