



Le millésime 2025 au Château Saint-Pierre

POMEROL

La météo en 2025

Le millésime 2025 à Pomerol, marqué par des épisodes caniculaires, a nécessité une conduite de la vigne adaptée afin de préserver la fraîcheur et les équilibres. Les choix agronomiques, limitant le stress hydrique, ont permis de protéger le potentiel des raisins. Les vendanges, précises et rigoureusement triées, ont assuré une belle qualité de matière.

Le vignoble

- Situation : Plateau de Pomerol
- Terroir : sol sablo-graveleux, particulièrement riche en crasse de fer
- Densité de plantation : 6000 à 7500 pieds/ha
- Encépagement : 85 % Merlot - 15 % Cabernet franc
- Age moyen des vignes : 30 ans
- Culture : vignes cultivées traditionnellement et pour partie enherbées, ébourgeonnage puis éclaircissage, sélection parcellaire
- Vendanges manuelles :
 - Merlot du 4 au 11 septembre
 - Cabernet franc le 17 septembre

Le travail au chai

- Fermentation : en cuves inox et béton avec système de régulation des températures, extraction douces avec des intégration partielle de grappes entières
- Cuvaion : 2 à 3 semaines
- Mise en barriques immédiatement après écoulage
- Élevage : 40% barriques neuves, 30% barriques 1 vin, 30% amphores
- Mise en bouteille au Château

Données analytiques

- Degré d'alcool : 13,5 % alc. par vol.
- PH : 3,60

Notes de dégustation de l'échantillon Primeurs 2025

L'aromatique de Saint-Pierre 2025 est très intense et identitaire : des notes fruitées et épicées (poivre blanc), mélangées à des nuances fumées et tourbées classiques des grands terroirs graveleux. La bouche est à la fois crémeuse et aérienne, le toucher des tannins est serrant et élégant ; la finale, sapide et complexe.

