

MILLÉSIME 2025 :

Une météo mitigée mais un millésime prometteur ...



La campagne viticole

Le millésime 2025 s'inscrit dans la lignée des années précoces et solaires, mais il se distingue avant tout par la promesse d'un vin équilibré et de belle qualité.

L'hiver a été caractérisé par des températures proches des normales de saison et une pluviométrie légèrement excédentaire, couplées à un automne déjà pluvieux, ces conditions ont permis de recharger les sols en eau, un atout crucial pour la suite.

Le printemps s'est montré particulièrement ensoleillé, chaud et peu arrosé ce qui a engendré un débourrement légèrement plus précoce et une pousse active de la vigne.

Dès la mi-mai, l'avance était en moyenne de 10 jours par rapport à la décennie précédente, classant le millésime 2025 parmi les plus précoces de l'histoire du Centre-Loire.

Contrairement au millésime 2024 la faible pluviométrie a permis de maintenir l'état sanitaire de la vigne avec une faible pression au mildiou.

Le mois de juin a démarré sous la fraîcheur, mais s'est achevé par une vague de chaleur ce qui a favorisé la pousse de la vigne, et par conséquent de la floraison, mais malheureusement cela a également engendré des coulures plus importantes que la moyenne notamment sur les Sauvignons.

Pour cette année Mai et Juin ont été les mois les plus secs depuis plus de 15 ans.

Le mois de juillet a laissé lui une impression plus contrastée :

La 1ère décade démarre comme juin et s'est terminé, sous la chaleur.

Une période plus fraîche accompagnée d'averses suit alors, réduisant un peu l'avance dans le cycle végétatif.

La véraison ne s'enclenche que fin juillet sur le Pinot Noir et les 1ers jours d'août pour le Sauvignon.

Cependant la pluie arrivant tardivement nous constatons un déficit hydrique qui a engendré une perte significative sur la production.



Les vendanges

Nous commençons cette campagne de vendange le 03/09/2025.

A la dégustation, les moûts offrent une belle pureté aromatique et de la fraîcheur.

Malgré le retour de la pluie en première semaine de septembre, le moral est là avec la promesse d'un très beau millésime en devenir !



Les premières impressions du millésime

Les vins blancs présentent des notes de fruits blancs. La poire et la pêche blanche se distinguent nettement. Mêlant douceur et fraîcheur.

Les bouches sont pleines et croquantes. Elles allient matière et élégance.

Les vins rosés apparaissent sous des robes généralement assez soutenues.

Les arômes de fruits dominant (orange sanguine, framboise), en harmonie avec une juste vivacité.

Les rouges Les vins rouges proposent une robe d'une belle intensité. Des notes olfactives de petits fruits rouges en particulier des notes de cerise et de framboise. Les bouches sont fraîches, reposant sur des tanins soyeux.