



Château Potensac 2025

AOC Médoc, Bordeaux, France

LE MILLÉSIME

Le cycle végétatif fut homogène et serein, avec une floraison et une véraison précoces. Ce millésime s'est déroulé dans des conditions chaudes et sèches, en particulier en juin et en août. Les pluies arrivées à l'aube du mois de septembre ont permis de parfaire les maturités et d'accompagner la dernière phase du cycle végétatif dans de bonnes conditions. Les vendanges, les plus précoces de l'histoire du domaine, débutées le 12 septembre, ont permis de récolter des raisins à maturité optimale. Le millésime 2025 s'impose comme un vin complet et énergique, confirmant à la fois la résilience du vignoble et le potentiel exceptionnel de Potensac dans les années chaudes, où la maturité est atteinte sans excès et où l'équilibre demeure au cœur du style du domaine.

TERROIR

Situé sur les hauteurs d'Ordonnac, au nord de Saint Estèphe, Potensac bénéficie d'un terroir singulier de croupes argilo-graveleuses reposant sur un sous-sol calcaire, particulièrement rare dans cette partie du Médoc. Cette combinaison géologique favorise à la fois drainage, concentration et fraîcheur naturelle. L'altitude relative du vignoble permet également de capter les influences tempérantes de l'estuaire de la Gironde à l'est et des courants atlantiques à l'ouest, apportant une fraîcheur bénéfique à la maturation des raisins et l'équilibre des vins dans les millésimes chauds. Les vieilles vignes de Cabernet sauvignon et cabernet franc, dont certaines sont centenaires, y trouvent des conditions idéales pour produire des vins structurés, profonds et dotés d'un fort potentiel de garde.

VINIFICATION

Traditionnelle - 15 à 18 jours

ÉLEVAGE

12 à 16 mois de barriques de chêne français (neuves 30%)

CÉPAGES

Merlot 41%, Cabernet-sauvignon 37%,
Cabernet franc 22%

DONNÉES TECHNIQUES

Rendement: 28 hL/ha

DÉGUSTATION

"Dense et sérieux, ce médoc revendique un classicisme assumé et une structure bâtie pour la longue garde. Son caractère réservé dans la jeunesse laisse présager une belle évolution en cave." - Bettane & Dessauve

PRESSE & RÉCOMPENSES

JAMES SUCKLING.COM

94-95
James Suckling

JEB DUNNUCK

92-94
Jeb Dunnuck





91-93
Vinous



91-93
Wine Advocate



92-93
Guide Bettane et Desseauve des vins de France

