



Château Pape Clément 2025

AOC Pessac-Léognan, Grand Cru Classé, Bordeaux, France

Un château unique dont les premières vendanges ont été effectuées en 1252.

PRÉSENTATION

Château Pape Clément est l'un des plus anciens grands crus de Bordeaux. Situé aux portes de la ville, ce domaine historique allie héritage séculaire et excellence contemporaine pour produire des vins de caractère, reconnus pour leur élégance, leur profondeur et leur remarquable potentiel de garde.

LE MILLÉSIME

Le millésime 2025 s'est distingué par un enchaînement particulièrement rapide du cycle végétatif, le positionnant parmi les plus précoces. Les conditions climatiques, marquées par un déficit hydrique modéré et des températures supérieures à la moyenne, ont créé un contexte idéal pour une synthèse qualitative des tanins pelliculaires.

TERROIR

Le vignoble du Château Pape Clément repose sur des sols caractérisés par une forte proportion d'argile.

VENDANGES

Les vendanges, volontairement étalées dans le temps, ont exigé patience et précision afin d'atteindre une maturité optimale. Cette approche a permis de favoriser une grande complexité aromatique sur les Merlots tout en recherchant finesse et souplesse tannique sur les Cabernets Sauvignon.

VINIFICATION

Les vinifications ont été menées « sur mesure », en adaptant avec précision l'itinéraire technique à chaque lot.

ÉLEVAGE

Elevage de 18 mois en barriques (85%) et foudres (15%) de chêne français

CÉPAGES

Merlot 60%, Cabernet sauvignon 36%,
Cabernet franc 3%, Petit verdot 1%

DONNÉES TECHNIQUES

Superficie du vignoble: 55 ha
Rendement: 29 hL/ha
Âge moyen des vignes: 15 ans

DÉGUSTATION

La robe, profonde et intensément sombre, se pare de subtils reflets violacés. Le nez se montre d'une grande pureté et d'une belle intensité, dévoilant des arômes de fruits noirs mûrs, relevés par une touche florale et d'élégantes notes de graphite.

En bouche, l'attaque est élégante, portée par des tanins à la fois soyeux et structurants. L'ensemble séduit par son équilibre et sa fraîcheur, s'achevant sur une finale longue, précise et raffinée.

PRESSE & RÉCOMPENSES

Decanter 96
Decanter





95-97
Vinous



95-96
James Suckling

