



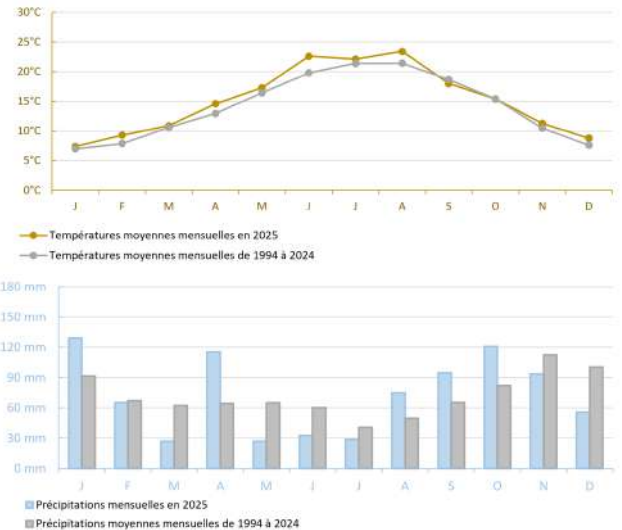
## Château d'Armailhac

### MILLÉSIME 2025

#### CLIMATOLOGIE

Un hiver doux accompagné d'une pluviométrie légèrement déficitaire favorise le réchauffement des sols et un débourrement fin mars en avance de quelques jours par rapport à la moyenne. Le début du printemps est marqué par un mois d'avril particulièrement arrosé avec un cumul de précipitations supérieur de 80 % à la normale des 30 dernières années. Les températures, quant à elles, restent au-dessus des moyennes. A partir du mois de mai, une météo estivale s'installe et perdure jusqu'à la fin août. Ces conditions induisent une accélération du développement de la vigne et engendrent une floraison rapide et homogène. La contrainte hydrique est importante mais sans excès et permet, à la faveur d'une période plus tempérée la deuxième quinzaine de juillet, une véraison très rapide et sans encombre. Les baies soumises au déficit de pluie sont de petite taille et concentrées. Le vignoble, grâce à ces conditions, présente un excellent état sanitaire tout au long de la saison.

Alors que les conditions climatiques estivales laissaient jusque-là présager une récolte au caractère très solaire, les derniers jours d'août s'accompagnent de l'arrivée d'un temps plus frais et de précipitations bénéfiques pour l'alimentation en eau des vignes. Elles permettent de parfaire la maturité des baies et de retrouver des équilibres plus classiques. Les vendanges débutent dans les premiers jours de septembre et se terminent le 20, une date historiquement précoce. Les raisins récoltés sont riches et très sains. Le manque de pluie durant une grande partie de l'année a toutefois quelques effets sur les rendements, en lien avec la taille réduite des baies, et plus particulièrement sur les sols drainants pour lesquels l'impact est visible sur le volume de récolte final.



#### VIGNOBLE

Surface en production	80 ha
Age moyen	40 ans
Types de sols	Graves légères et profondes

#### ÉLEVAGE

Barriques neuves	50 %
Durée d'élevage	18 mois

#### CYCLE VÉGÉTATIF

##### DÉBOURREMENT

2 avril

##### FLORAISON

Du 14 au 27 mai

##### VÉRAISON

Du 10 juillet au 4 août

#### VENDANGES

Du 9 au 20 septembre

#### ASSEMBLAGE

Cabernet Sauvignon	67 %
Merlot	21 %
Cabernet Franc	10 %
Petit Verdot	2 %

#### DONNÉES TECHNIQUES

Titre Alcoométrique Volumique	13,0 %
pH	3,70

#### NOTES DE DÉGUSTATION

Château d'Armailhac 2025 est un vin très complet qui combine une puissance contenue, une grande élégance et une large palette aromatique allant des fruits frais comme la groseille et son côté acidulé, aux fruits noirs à maturité comme la mûre, et même quelques notes citronnées. Avec une belle longueur, il s'étire en bouche tout en gardant beaucoup de fraîcheur et ne présente pas le caractère solaire qu'aurait pu laisser présager la climatologie du millésime. Sa personnalité reflète son identité Pauillac dans ce millésime qui exprime particulièrement la richesse de la diversité de ses terroirs.



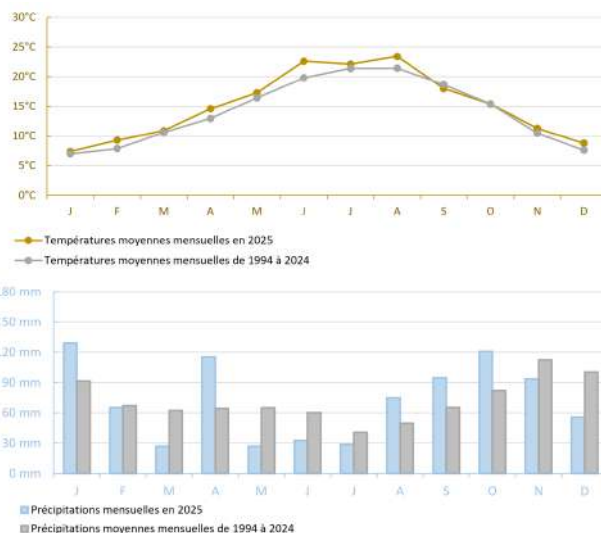
# CHATEAU CLERC MILON

## MILLÉSIME 2025

### CLIMATOLOGIE

Un hiver doux accompagné d'une pluviométrie légèrement déficitaire favorise le réchauffement des sols et un débourrement fin mars en avance de quelques jours par rapport à la moyenne. Le début du printemps est marqué par un mois d'avril particulièrement arrosé avec un cumul de précipitations supérieur de 80 % à la normale des 30 dernières années. Les températures, quant à elles, restent au-dessus des moyennes. A partir du mois de mai, une météo estivale s'installe et perdure jusqu'à la fin août. Ces conditions induisent une accélération du développement de la vigne et engendrent une floraison rapide et homogène. La contrainte hydrique est importante mais sans excès et permet, à la faveur d'une période plus tempérée la deuxième quinzaine de juillet, une véraison très rapide et sans encombre. Les baies soumises au déficit de pluie sont de petite taille et concentrées. Le vignoble, grâce à ces conditions, présente un excellent état sanitaire tout au long de la saison.

Alors que les conditions climatiques estivales laissent jusque-là présager une récolte au caractère très solaire, les derniers jours d'août s'accompagnent de l'arrivée d'un temps plus frais et de précipitations bénéfiques pour l'alimentation en eau des vignes. Elles permettent de parfaire la maturité des baies et de retrouver des équilibres plus classiques. Les vendanges débutent dans les premiers jours de septembre et se terminent le 20, une date historiquement précoce. Les raisins récoltés sont riches et très sains. Le manque de pluie durant une grande partie de l'année a toutefois quelques effets sur les rendements, en lien avec la taille réduite des baies, et plus particulièrement sur les sols drainants pour lesquels l'impact est visible sur le volume de récolte final.



### VIGNOBLE

Surface en production	41 ha
Age moyen	47 ans
Types de sols	Graves et argilo-calcaire

### ÉLEVAGE

Barriques neuves	55 %
Durée d'élevage	18 mois

### CYCLE VÉGÉTATIF

**DÉBOURREMENT**  
31 mars

**FLORAIISON**  
Du 14 au 27 mai

**VÉRAISON**  
Du 10 au 30 juillet

**VENDANGES**  
Du 3 au 19 septembre

### ASSEMBLAGE

Cabernet Sauvignon	62 %
Merlot	28 %
Cabernet Franc	8 %
Carmenère	1 %
Petit Verdot	1 %

### DONNÉES TECHNIQUES

Titre Alcoométrique Volumique	13,1 %
pH	3,78

### NOTES DE DÉGUSTATION

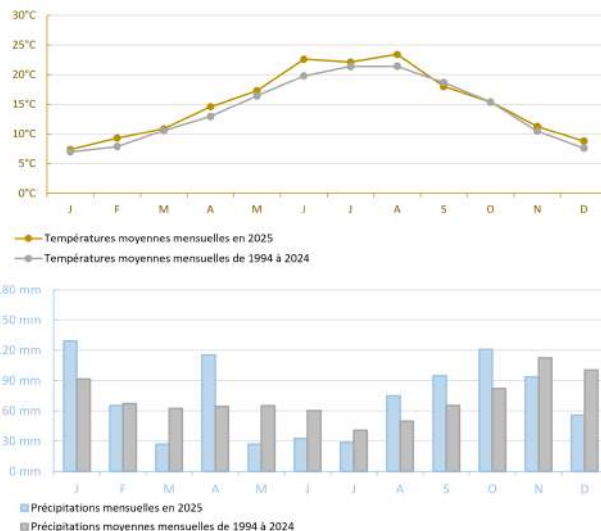
Les cinq cépages cultivés à Château Clerc Milon ont pu pleinement s'exprimer dans ce millésime. Le vin bénéficie de ce mariage parfait qui constitue sa personnalité. Il est très expressif avec des arômes de fruits noirs, de cassis, mais aussi ce côté croquant des fruits rouges plus marqués Merlot, des notes de cèdre et de poivre du Cabernet Sauvignon, une touche de chocolat et ce caractère floral du Cabernet Franc et de la Carmenère. La trame tannique est présente, précise et également très soyeuse. La délicatesse domine, alliant profondeur et amplitude dans un très bel équilibre.

## MILLÉSIME 2025

### CLIMATOLOGIE

Un hiver doux accompagné d'une pluviométrie légèrement déficitaire favorise le réchauffement des sols et un débourrement fin mars en avance de quelques jours par rapport à la moyenne. Le début du printemps est marqué par un mois d'avril particulièrement arrosé avec un cumul de précipitations supérieur de 80 % à la normale des 30 dernières années. Les températures, quant à elles, restent au-dessus des moyennes. A partir du mois de mai, une météo estivale s'installe et perdure jusqu'à la fin août. Ces conditions induisent une accélération du développement de la vigne et engendrent une floraison rapide et homogène. La contrainte hydrique est importante mais sans excès et permet, à la faveur d'une période plus tempérée la deuxième quinzaine de juillet, une véraison très rapide et sans encombre. Les baies soumises au déficit de pluie sont de petite taille et concentrées. Le vignoble, grâce à ces conditions, présente un excellent état sanitaire tout au long de la saison.

Alors que les conditions climatiques estivales laissaient jusque-là présager une récolte au caractère très solaire, les derniers jours d'août s'accompagnent de l'arrivée d'un temps plus frais et de précipitations bénéfiques pour l'alimentation en eau des vignes. Elles permettent de parfaire la maturité des baies et de retrouver des équilibres plus classiques. Les vendanges débutent dans les premiers jours de septembre et se terminent le 20, une date historiquement précoce. Les raisins récoltés sont riches et très sains. Le manque de pluie durant une grande partie de l'année a toutefois quelques effets sur les rendements, en lien avec la taille réduite des baies, et plus particulièrement sur les sols drainants pour lesquels l'impact est visible sur le volume de récolte final.



### VIGNOBLE

Surface en production	82 ha
Age moyen	44 ans
Types de sols	Graves profondes

### ÉLEVAGE

Barriques neuves	50 %
Durée d'élevage	18 mois

### CYCLE VÉGÉTATIF

**DÉBOURREMENT**  
31 mars

**FLORAISON**  
Du 22 au 27 mai

**VÉRAISON**  
Du 27 au 31 juillet

**VENDANGES**  
Du 5 au 20 septembre

### ASSEMBLAGE

Cabernet Sauvignon	58 %
Merlot	36 %
Cabernet Franc	3 %
Petit Verdot	3 %

### DONNÉES TECHNIQUES

Titre Alcoométrique Volumique	13,0 %
pH	3,72

### NOTES DE DÉGUSTATION

La très belle maturité des raisins du millésime 2025 se retrouve dans l'expression du Petit Mouton de Mouton Rothschild, parfaitement équilibrée par une fraîcheur évidente dès les premiers instants. Des arômes de petites baies noires et de fraise des bois traduisent ce caractère frais, juteux et une jolie vivacité. Elle se confirme en bouche avec une trame tannique fine, définie, puissante. Par sa personnalité légèrement exubérante, mais aussi cette remarquable justesse, le vin reflète pleinement le millésime alliant richesse et tension, mais aussi structure et amplitude.



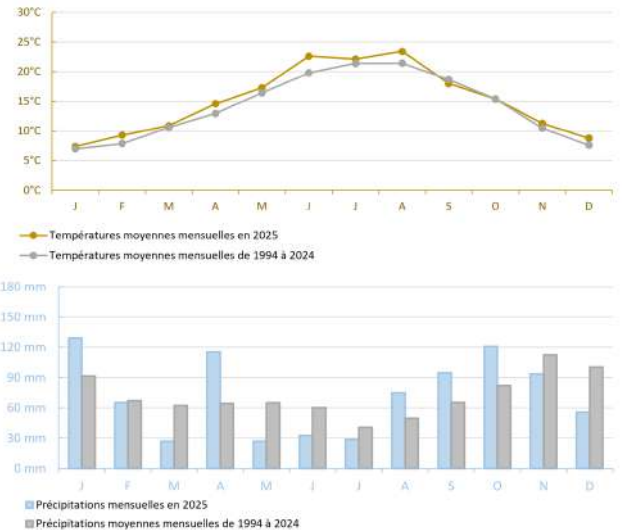
# Château Mouton Rothschild

## MILLÉSIME 2025

### CLIMATOLOGIE

Un hiver doux accompagné d'une pluviométrie légèrement déficitaire favorise le réchauffement des sols et un débourrement fin mars en avance de quelques jours par rapport à la moyenne. Le début du printemps est marqué par un mois d'avril particulièrement arrosé avec un cumul de précipitations supérieur de 80 % à la normale des 30 dernières années. Les températures, quant à elles, restent au-dessus des moyennes. A partir du mois de mai, une météo estivale s'installe et perdure jusqu'à la fin août. Ces conditions induisent une accélération du développement de la vigne et engendrent une floraison rapide et homogène. La contrainte hydrique est importante mais sans excès et permet, à la faveur d'une période plus tempérée la deuxième quinzaine de juillet, une véraison très rapide et sans encombre. Les baies soumises au déficit de pluie sont de petite taille et concentrées. Le vignoble, grâce à ces conditions, présente un excellent état sanitaire tout au long de la saison.

Alors que les conditions climatiques estivales laissaient jusque-là présager une récolte au caractère très solaire, les derniers jours d'août s'accompagnent de l'arrivée d'un temps plus frais et de précipitations bénéfiques pour l'alimentation en eau des vignes. Elles permettent de parfaire la maturité des baies et de retrouver des équilibres plus classiques. Les vendanges débutent dans les premiers jours de septembre et se terminent le 20, une date historiquement précoce. Les raisins récoltés sont riches et très sains. Le manque de pluie durant une grande partie de l'année a toutefois quelques effets sur les rendements, en lien avec la taille réduite des baies, et plus particulièrement sur les sols drainants pour lesquels l'impact est visible sur le volume de récolte final.



### VIGNOBLE

Surface en production	82 ha
Age moyen	65 ans
Types de sols	Graves profondes

### ÉLEVAGE

Barriques neuves	100 %
Durée d'élevage	18 mois

### CYCLE VÉGÉTATIF

#### DÉBOURREMENT

31 mars

#### FLORAISON

Du 22 au 27 mai

#### VÉRAISON

Du 27 au 31 juillet

#### VENDANGES

Du 5 au 20 septembre

### ASSEMBLAGE

Cabernet Sauvignon	98 %
Merlot	2 %

### DONNÉES TECHNIQUES

Titre Alcoométrique Volumique	13,1 %
pH	3,76

### NOTES DE DÉGUSTATION

Château Mouton Rothschild 2025 est emblématique des millésimes permettant l'atteinte d'une maturité optimale des raisins. Il exprime une grande profondeur aromatique immédiate avec de très fines notes de petits fruits noirs, de mûre, de cassis parfaitement mûrs, sans excès ; et cette touche de graphite caractéristique, presque minérale, qui, associée au moka, apporte la signature inimitable de Mouton Rothschild. Il offre une forme d'opulence par sa texture charnue, ample, intense, mais avec une certaine tension et cette retenue des grands millésimes dans lesquels le terroir domine la climatologie. Les tanins sont veloutés, denses et très bien définis. L'omniprésence du soleil et de la chaleur durant plusieurs mois de l'année, combinée à la fraîcheur de la fin d'été, a permis de révéler toute la noblesse du Cabernet Sauvignon cultivé sur ce terroir unique, et qui trône en majesté dans l'assemblage 2025.

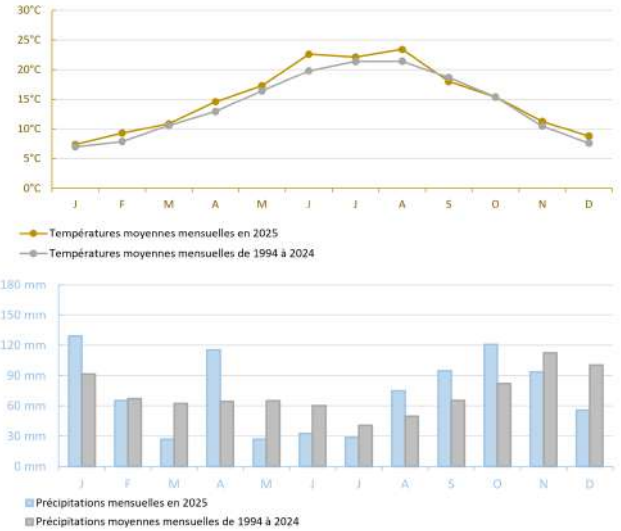


# Aile d'Argent

## MILLÉSIME 2025

### CLIMATOLOGIE

Un hiver doux accompagné d'une pluviométrie légèrement déficitaire favorise le réchauffement des sols et un débourrement fin mars en avance de quelques jours par rapport à la moyenne. Le début du printemps est marqué par un mois d'avril particulièrement arrosé avec un cumul de précipitations supérieur de 80 % à la normale des 30 dernières années. Les températures, quant à elles, restent au-dessus des moyennes. A partir du mois de mai, une météo estivale s'installe et perdure jusqu'à la fin août. Ces conditions induisent une accélération du développement de la vigne et engendrent une floraison rapide et homogène. La contrainte hydrique est importante mais sans excès et permet, à la faveur d'une période plus tempérée la deuxième quinzaine de juillet, une véraison très rapide et sans encombre. Août connaît des températures élevées, supérieures à la moyenne, et un déficit pluviométrique durant les trois premières semaines du mois. Cette météo chaude et sèche accentue la vitesse de maturation des raisins, notamment sur les cépages blancs. La dégustation des baies confirme l'atteinte de la maturité optimale très précocement. Afin de préserver la fraîcheur aromatique et l'équilibre des vins, la récolte débute dès le 19 août, soit avec 13 jours d'avance par rapport à la moyenne des 10 derniers millésimes, et un record historique pour Aile d'Argent.



### VIGNOBLE

Surface en production	9 ha
Age moyen	14 ans
Type de sols	Sablo-graveleux et argilo-calcaire

### ÉLEVAGE

Barriques neuves	45 %
Durée d'élevage	9 mois

### CYCLE VÉGÉTATIF

#### DÉBOURREMENT

5 avril

#### FLORAISON

Du 24 au 29 mai

#### VÉRAISON

Du 23 au 29 juillet

### VENDANGES

Du 19 au 28 août

### ASSEMBLAGE

Sauvignon Blanc	63 %
Sémillon	29 %
Sauvignon Gris	7 %
Muscadelle	1 %

### DONNÉES TECHNIQUES

Titre Alcoométrique Volumique	13,6 %
pH	3,13
% fermentation malolactique	0 %

### NOTES DE DÉGUSTATION

Aile d'Argent 2025 offre l'expression mûre de ce millésime. Vendangés fin août, les raisins gorgés de soleil ont apporté des arômes de fruits blancs à noyaux soulignés par des notes florales, qui s'expriment pleinement. Il est ample, rond, généreux, avec une pointe de zeste d'agrumes en fin de bouche apportant un léger côté acidulé qui vient parfaitement équilibrer et dynamiser l'ensemble.