



CHATEAU QUINTUS



Millésime 2024

Le Climat

L'année 2024 débuta sur un hiver doux et humide, marqué par les précipitations qui se prolongèrent jusqu'au printemps. L'enherbement se révéla être un allié précieux puisque la portance induite par celui-ci permet de faciliter les interventions dans les parcelles, tout en régulant la vigueur de la vigne. Une belle sortie de grappes s'ensuivit, puis une floraison homogène pour les merlots comme les cabernets. 2024 fut un millésime exigeant qui mit en lumière l'importance de la réactivité des vigneronnes et vignerons et des moyens déployés pour observer, analyser et intervenir avec la plus grande justesse. Après un été frais et un mois d'août marqué par quelques pics de chaleur, la semaine ensoleillée du 16 septembre joua un rôle clé, apportant une concentration bienvenue aux baies et affinant leur expression aromatique. Grâce à la maîtrise rigoureuse de la pression sanitaire et à l'attention constante portée aux équilibres de maturité, la récolte se déroula sous les meilleurs auspices possibles avec une approche méticuleuse de la sélection intra-parcellaire. Dès les premiers jus, le millésime 2024 dévoila une typicité séduisante, marquée par une belle minéralité et des nuances florales.

Quelques données

Date de Vendanges du 24 septembre au 4 octobre

Assemblage Merlot : 77,2 %

Cabernet Franc : 22,8 %

Barriques neuves 39 %

Degré Alcoolique 13,1 %

Note de dégustation

Belle couleur rouge grenat profonde. Le premier nez est intense et donne une sensation de complexité. L'agitation révèle de beaux arômes de fruits mûrs et d'épices. Les arômes de gelée de mûre et de myrtille sont captivants. Dès son entrée en bouche, le vin occupe l'espace. Au palais, le vin évolue, construit, équilibré, lié jusqu'à la finale longue et rafraîchissante. Ce Quintus 2024 est la preuve que le terroir de ce cru répond « présent » lors d'une année climatiquement compliquée : la matière et les arômes sont raffinés. C'est la marque des grands crus.

