

# CHÂTEAU MARJOSSE

PIERRE LURTON  
PROPRIÉTAIRE & VIGNERON

Le millésime 2025 s'inscrit comme une année marquée par des conditions climatiques particulièrement sèches, ayant fortement sollicité la vigne et conduit à des rendements très faibles. Cette contrainte hydrique a toutefois favorisé une excellente concentration des raisins et une expression très aboutie de la matière.

Après un hiver doux et un débourrement relativement précoce, le printemps s'est installé dans un contexte rapidement sec, limitant naturellement la pression des maladies cryptogamiques. L'été, chaud et sec, a accentué le stress hydrique, entraînant une réduction des volumes mais une concentration accrue des baies. Les nuits relativement fraîches ont permis de préserver l'équilibre acide et la fraîcheur aromatique.

Ces conditions ont conduit à une maturation rapide et homogène, conférant aux cépages blancs de Marjosse une grande intensité aromatique, une belle densité en bouche et une tension parfaitement intégrée à la richesse du millésime.

L'ordre de maturité des cépages s'est montré hétérogène, nécessitant un suivi parcellaire précis et quotidien.

La récolte s'est déroulée du 23 août au 2 septembre, parcelle par parcelle, afin de vendanger chaque cépage à parfaite maturité tout en préservant la fraîcheur et l'état sanitaire irréprochable des raisins.



La signature du millésime 2025 réside dans la combinaison d'une forte concentration aromatique, d'une belle matière et d'une structure ample, portées par une proportion majoritaire de sémillon. L'assemblage se répartit ainsi : Sémillon (71 %), Sauvignon Blanc (15 %), Sauvignon Gris (14 %).

Chaque cépage est récolté et vinifié séparément selon un processus de sélection parcellaire, garantissant une grande précision lors de l'assemblage final.

Les vendanges ont lieu majoritairement le matin afin de bénéficier des températures fraîches, limiter l'oxydation et préserver le potentiel aromatique. En cave, les raisins sont pressés immédiatement ; les jus sont protégés de l'oxydation par inertage à la neige carbonique.

Les jus sont ensuite conservés à très basse température sur lies pendant 8 à 10 jours afin de favoriser l'expression aromatique.

Après débouillage, les fermentations se déroulent à basse température pendant 1 à 2 semaines pour préserver la finesse et la pureté des arômes.

À l'issue de la fermentation, les vins sont élevés sur lies fines pendant 4 mois en cuves béton, avec des brassages réguliers, adaptés à la dégustation de chaque lot.

Une partie de l'assemblage (17 %) est élevée en fûts de 225 à 600 litres, afin d'accompagner la richesse naturelle du millésime, d'apporter de la complexité et d'harmoniser la belle matière du vin.

## NOTES DE DÉGUSTATION :

Robe pâle et brillante aux reflets verts.

Le nez, intense et précis, s'ouvre sur des notes de fruits jaunes, d'agrumes, de fruits blancs et de touches légèrement florales.

La bouche est ample et structurée, révélant une belle densité de matière, soutenue par une tension élégante.

La finale, longue et saline, exprime une grande persistance aromatique et une fine amertume.

**Assemblage :** Sémillon 71 %, Sauvignon Blanc 15 %, Sauvignon Gris 14 %.

**Type de sol :** argilo-calcaire

**Âge moyen des vignes :** 25 ans (75 ans pour la plus âgée)

**Superficie :** 11 ha

**Densité de plantation :** de 4 000 à 7 000 plants / ha.

**Rendement :** 29 hl / ha

**Degré alcoolique :** 13 % Vol