

VENDANGES 2025



UN MILLÉSIME PRÉCOCE ET SOLAIRE

Le millésime 2025 s'inscrit déjà comme le plus précoce depuis notre installation. Après un hiver relativement doux, marqué par des pluies régulières qui ont reconstitué les réserves des sols, la vigne a redémarré son cycle rapidement.

Le printemps s'est montré clément, sans épisode de gel significatif, ce qui a permis une croissance régulière et sereine.

À l'approche de l'été, les conditions se sont accélérées : des journées chaudes alternant avec des pluies bénéfiques. Ce contraste a favorisé une maturation rapide, donnant aux grappes un équilibre remarquable entre sucres et acidité.

C'est dans ce contexte solaire, mais tempéré par des nuits fraîches, que s'est préparé un millésime tout en précision et en tension.



UNE CAMPAGNE DE VENDANGES RYTHMÉE ET LUMINEUSE



Le 22 août, les pinots gris ouvraient les vendanges à Reuilly, bientôt suivis par les sauvignons des Pierres Plates sous un franc soleil. Début septembre, cap sur Saint-Céols avec le pinot noir d'Humbligny, récolté à la main dans une belle ambiance malgré un ciel capricieux.

À Menetou-Salon, les sauvignons de Tastevin ont pris le relais, avant que Reuilly ne conclue le 8 septembre par de superbes sauvignons de Coignons aux arômes éclatants d'agrumes et de fruits blancs.

La dernière coupe de sécateur, le 15 septembre, a marqué la fin d'une belle campagne, portée par la précision des gestes et l'énergie des équipes.



EN CAVE : LA PROMESSE DES JUS

À peine les premières caisses rentrées, le travail s'est prolongé au chai.

L'état sanitaire était excellent, cela nous autorisait à travailler sans intrant, grâce à une hygiène irréprochable au chai et une protection contre l'oxydation.

Les blancs, pressés, mis au froid puis débourbés avec soin, ont livré des jus éclatants, marqués par une intensité aromatique immédiate.

Des notes d'agrumes, de fleurs blanches et de fruits croquants s'exprimaient déjà, confirmant la fraîcheur annoncée lors des dégustations dans le vignoble.

La couleur des Pinots gris s'extrait facilement, le millésime 2025 sera "rose saumoné".

Les pinots noirs sont, quant à eux, été travaillés avec délicatesse. Nous avons choisi l'infusion douce à froid, afin de préserver la finesse des arômes et le soyeux des tanins. Les remontages, menés avec précision, permettent une extraction progressive, laissant la matière révéler toute sa complexité sans excès.

Les fermentations sont en cours, en indigènes pour certaines cuvées. Leur rythme mesuré accompagne l'évolution naturelle des moûts, apportant relief et profondeur. Dans le silence de la cave, chaque cuve commence déjà à raconter son histoire : certaines révèlent la gourmandise du fruit, d'autres expriment une minéralité plus affirmée.

Tout laisse présager des blancs ciselés, tendus et lumineux, et des rouges élégants, sur le fruit, aux tanins fins et à la fraîcheur vibrante. Ce travail patient, précis et respectueux de la vigne, incarne l'esprit que nous souhaitons donner à ce millésime 2025 : pureté, équilibre et énergie.



CHAQUE ANNÉE, UNE LEÇON

En trois ans, nos terroirs nous ont montré toute leur diversité.

2023 avait été un millésime généreux, rare par son abondance autant que par sa qualité.

2024, plus délicat, nous avait rappelé combien la vigne demande patience et résilience face à la météo capricieuse.

2025, à son tour, se distingue par sa précocité et sa qualité.

Ainsi, de l'abondance de 2023, à la finesse de 2024, jusqu'à la clarté de 2025, se dessine un fil conducteur : la richesse de nos appellations et la conviction que chaque vendange est un chapitre unique, à la fois le fruit de la nature et du soin que nous lui portons.

Marie et Joseph



L'ensemble de notre production à Menetou-Salon et à Reuilly est certifié BIO et en partie en Biodynamie.

