

MMZ
2025



CHATEAU LA MARZELLE

Grand Cru Classé

SAINT-EMILION GRAND CRU

2025

Sioen, propriétaire



CHATEAU LA MARZELLE 2025

Saint-Emilion Grand Cru Classé

Après un hiver légèrement plus doux et sec que la normale, le débourrement 2025 s'est déroulé dans des conditions climatiques idéales, alliant douceur et faible pluviométrie. Ce contexte particulièrement favorable a permis d'exprimer pleinement le potentiel de fertilité du millésime, initialement limité par le printemps 2024 difficile.

À la suite d'un week-end de Pâques très arrosé, une dynamique chaude et sèche s'installe durablement dès le mois de mai. La floraison, précoce d'environ une semaine, se déroule avec une rapidité et une homogénéité remarquables, augurant déjà d'un millésime d'exception.

À partir de la mi-juin, ces conditions chaudes et sèches se renforcent, induisant des contraintes hydriques précoces qui vont jouer un rôle déterminant dans la concentration et la qualité des baies. La véraison débute sur les Merlot dès le 8 juillet, une précocité encore supérieure à celle de 2022, millésime de référence. D'abord ralentie par la sécheresse, elle s'achève de manière très homogène à la fin juillet, soutenue par des pluies salvatrices entre le 19 et le 21 juillet.

La première quinzaine d'août, marquée par des températures exceptionnellement élevées (10 jours au-delà de 35°C), accélère significativement les processus de maturation. En l'absence de précipitations jusqu'au 27 août, les contraintes hydriques deviennent fortes à très fortes sur de nombreuses parcelles, favorisant une évolution rapide et qualitative des pellicules et des pépins, gage de grande concentration.

Le changement de régime climatique à partir du 28 août, avec des pluies significatives jusqu'au 2 septembre, s'avère providentiel. Ces précipitations permettent de préserver les rendements, d'affiner les maturités et d'éviter toute dérive excessive des degrés alcooliques, tout en apportant un équilibre remarquable aux raisins. La précocité aromatique et la rapidité de maturation phénolique des Merlot conduisent à un début de vendanges historiquement précoce, dès le 8 septembre. Les Cabernets Franc suivent le 13 septembre, puis les Cabernets Sauvignon le 18 septembre, à parfaite maturité.

Le profil des raisins suscite un enthousiasme exceptionnel. L'équilibre entre éclat aromatique, fraîcheur et maîtrise de la puissance tannique est remarquable. Tous les indicateurs convergent vers un millésime hors norme, qui s'impose d'ores et déjà comme l'un des plus grands produits ces dernières années, voire comme une référence absolue du domaine.

Propriétaire:	Famille Sioen	Situation:	Haute Terrasse de Saint-Emilion formé par l'ancien lit de l'Isle
Surface:	17 ha d'un seul tenant	Terroir:	Sables anciens, Graves profondes et Argiles Bleues
Cépages:	85% Merlot 12% Cabernet Franc 3% Cabernet sauvignon	Taille:	Bordelaise (2 astes franches)
Densité:	5 700 à 7150 pieds/ha	Date de vendanges:	08 septembre au 23 septembre
Age moyen:	30 ans	Mise en bouteille:	/
Production:	42.000 bouteilles	Alcool:	14%

