



CHATEAU·QVINTVS

2024



## CÔTÉ VIGNOBLE

L'année 2024 débuta sur un hiver doux et humide, marqué par les précipitations qui se prolongèrent jusqu'au printemps. La saison végétative de la vigne s'ouvrit ainsi dans un contexte propice à une forte pression mildiou qui fut constante jusqu'à la véraison. Cependant, grâce à une grande vigilance et un travail méticuleux, la vigne ne subit aucun impact du mildiou durant la saison. Une grande précision dans l'approche viticole, combinée à un fort esprit d'équipe furent deux atouts majeurs dans la gestion du vignoble. L'enherbement se révéla également un allié précieux puisque la portance induite par celui-ci permit de faciliter les interventions dans les parcelles, tout en régulant la vigueur de la vigne. De même, la restructuration des parcelles Nord acquises en 2021 et notamment les travaux de drainage réalisés furent d'une grande aide pour les vignes comme les équipes. Finalement, une belle sortie de grappes s'ensuivit, puis une floraison homogène pour les merlots comme les cabernets. Des mesures prophylactiques rigoureuses, à savoir un effeuillage précoce dans toutes les parcelles et surtout un travail méticuleux pour aérer les grappes, ainsi que des vendanges vertes avant et après véraison, permirent de mener des raisins sains vers la maturité et l'équilibre.



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. CETTE ATTENTION DE TOUS LES INSTANTS, PERMISE PAR LA SOLIDARITÉ INFALLIBLE ET L'EXPERTISE DES ÉQUIPES, LAISSE ENTREVOIR DE BELLES PROMESSES DANS CE MILLÉSIME SINGULIER.

*Domaine Clarence Dillon*



CHATEAU QUINTVS

2024

## VENDANGES

du 24 septembre au 4 octobre

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. Un tri rigoureux s'imposa pour garantir une qualité optimale des raisins ramassés. Les merlots révélèrent une très belle maturité, tandis que les cabernets nécessitèrent une sélection plus poussée afin de ne conserver que les meilleures baies. Dès les premiers jus, le millésime 2024 dévoila une typicité séduisante, marquée par une belle minéralité et des nuances florales. Moins riches que les millésimes précédents, mais parfaitement équilibrés, les jus offraient une expression élégante et harmonieuse des grands terroirs de Saint-Emilion.



### *Assemblage*

77,2% merlot, 22,8% cabernet franc

### *Degré d'alcool*

13,1° (provisoire)

### *Barriques neuves*

39%



### *Assemblage*

78,5% merlot, 21,5% cabernet franc

### *Degré d'alcool*

13° (provisoire)

### *Barriques neuves*

33%