

CHÂTEAU DE — — — LA HUSTE



— 2024 —

«2023 fut une année unique et exigeante pour tous les vignerons bordelais». C'était ma phrase d'introduction concernant le millésime 2023.

L'année 2024 s'inscrit dans la même lignée, marquée par un niveau de haute lutte permanente contre les aléas climatiques et autres ravageurs de la vigne. La météo s'est acharnée sur le vignoble bordelais à l'exception d'une trêve estivale salutaire, nous poussant à faire preuve de résilience et d'innovation.

Dans un climat compliqué, le millésime 2024 a su s'imposer face à l'adversité pour faire naître des vins d'une grande finesse et d'une grande fraîcheur. Ce ne sera pas un millésime opulent comme 2022, mais il sera un millésime de terroir et de vigneron. Ces millésimes bordelais plus frais et d'avantages au goût des consommateurs actuels sont probablement ceux où l'on fait les plus belles découvertes. L'intensité colorante est remarquable. Au nez les arômes de fruits rouges sont frais et gourmands. Nos vins sont à la fois buvables (faible teneur en alcool) et complexes. Le potentiel de vieillissement sera très intéressant grâce à la belle acidité des jus et l'élégance de la matière tannique.

L'épopée 2024 restera marquée dans nos esprits pour longtemps, nous avons tellement de choses à raconter sur ce millésime que cela ne le rend pas seulement bon mais beau également. Je souhaite remercier l'expertise et l'investissement de notre équipe sans qui cette pépite ne serait pas née.

— 2024 —

"2023 was a unique and demanding year for all the winemakers in the Bordeaux region." This was my introduction about 2023.

2024 was no different, we had to fight constantly against bad weather and grape vine diseases. It rained relentlessly in the Bordeaux region except for a salutary break in August. The weather was so unstable that we had to be more resilient and innovative than ever.

In this complicated times, the vines managed to pull through extreme conditions and grow good quality grapes that would make wines with great finesse et freshness. 2024 won't be as opulent as 2022, but it will be a terroir and a wine-maker's vintage. These colder vintages tend to create wines that are more to the tastes of today's consumers, and they are very often surprisingly good.

The color intensity is remarkable. On the nose, we have fresh and mouthwatering red fruits. Our wines are drinkable (lower alcohol) and complex at the same time. The beautiful acidity in the juices and elegant tannins will make wines with a very interesting cellaring potential.

We won't forget the hardship in this vintage. But there is so much to tell about 2024 that not only it makes it a good vintage but an epic one. I want to thank our team for their expertise and commitment without whom these epic wines wouldn't have been born.

Assemblage & Date de vendanges

Blend & Harvest date

- Vendanges manuelles / Hand-picked : 100 %
- 95% Merlot 25 Septembre au 7 Octobre 2024
- 5% Cabernet Franc 2 Octobre 2024

- **Estimation de production / Estimated production** : 22 000 bouteilles/bottles
- **Degré d'alcool / Alcohol by volume** : 13,5%

Viticulture

- **Superficie / Surface** : 15 ha
- **Rendements / Yields** : 11 hL/ha
- **Densité de plantation / Plantation density** : 6 666 pieds par ha / vines per ha
- **Age moyen des vignes / Average age of the vines** : 40 ans / years
- **Terroir** : Plateau de plus de 55 mètres d'altitude. Sols argilo-calcaire, table de calcaire à Astéries située entre 20cm et 150cm de la surface, et molasses / Hilly plateau (55 meters altitude). Limestone-clay soils, asteriated limestone layer at a depth of between 20cm and 150cm, and molasses.
- **Pratiques culturales / Vineyard management** : Conduite raisonnée, orientation bio / biocontrôle / Sustainable vineyard management, organic or biocontrol phytosanitary treatments
- **Certification HVE 3** (Haute Valeur Environnementale) depuis 2017 / high environmental value certification since 2017

Vinification & Elevage

Vinification & Ageing

- **Durée de cuvaison / Vatting time** : 22 jours / days
- **Fermentation malolactique / Malolactic fermentation** : En cuve / In tanks
- **Durée d'élevage / Ageing time** : 16 à 18 mois / months
- **Barriques / Barrels** : 30% neuves / new - 70% un vin / one wine old
- **Œnologue / Œnologist** : Eric BOISSENOT

