

Primeurs 2024

CHÂTEAU GLORIA

HISTOIRE DE CRÉATION

#MiracleMakers



ASSEMBLAGE

MILLÉSIME 2024

Premier millésime certifié en agriculture biologique

56% CABERNET SAUVIGNON

32% MERLOT

5% PETIT VERDOT

7% CABERNET FRANC

- Millésime incomparable tant sur le plan climatique que technique.
- Millésime où l'anticipation et l'expérience du vigneron étaient primordiales.
- Millésime où le terroir s'extériorise sur la qualité des raisins de façon spectaculaire du fait d'une climatologie océanique particulière.
- Millésime de fraîcheur, de fruits sans trop d'alcool avec un bel équilibre entre acidité et polyphénols, bref un vin de plaisir instantané.

CERTIFICATION BIO

L'hiver 2024 a été très pluvieux avec des records de précipitations. Les températures ont été plutôt douces. Pendant la période hivernale nous étions plutôt satisfaits que les précipitations soient au rendez-vous pour regonfler les nappes phréatiques.

Mais le printemps approche et l'enchaînement des perturbations nous inquiète. Tant sur le plan pathologie que sur les possibilités de passage des tracteurs agricoles dans les parcelles. Le temps de début avril entraîne une pousse de la vigne importante et précoce malgré un ensoleillement très inférieur à la moyenne et les conditions climatiques humides persistent.

La conduite de la protection biologique du vignoble nous impose une stratégie précise et rigoureuse sur tous les plans. En effet, ces conditions très difficiles demandent de réaliser les travaux en vert (épamprage, relevage) très rapidement pour aérer la végétation et défavoriser l'installation du mildiou.

La fréquence des traitements biologiques, renforcée par l'adjonction de tisanes, décoctions et purins est très importante et nécessite de travailler à plusieurs reprises pendant les week-ends de mai et juin. Du fait de ces conditions climatiques maussades, la croissance a nettement ralenti et la floraison de la vigne est tardive. 7/06 pour les Merlot, 11/06 pour les Cabernet Sauvignon.

Heureusement une accalmie météo s'installe début juin et nous constatons une floraison et un taux de nouaison corrects. Enfin l'été s'installe à partir du 30 juin. Juillet et août enregistrent peu de précipitations, des températures assez élevées entre le 15 juillet et le 15 août. Le stress hydrique modéré à la mi-août est assez contrasté en fonction des terroirs et impose de faire des estimations de début et mi véraison pour chaque parcelle. La véraison est assez longue dans l'ensemble et présage des vendanges plutôt tardives.

Nous notons très peu de perte de récolte et nous espérons avoir des rendements proches des 38 hl/ha. La météo bénéfique du mois d'août entraîne une deuxième partie de véraison rapide et une concentration en polyphénols convenable. Septembre et octobre s'enchaînent avec des cycles de belles journées ensoleillées et quelques jours de pluies.

Les vendanges débutent le 25 septembre pour les Merlot et le 2 octobre pour les Cabernet. Le chantier de récolte relève de la plus haute importance pour assembler en cuves des raisins de même niveau de maturation.

Les vinifications raisonnées tant sur le plan de l'extraction que de la durée de macération se sont imposées pour ne pas trop extraire et favoriser ainsi l'élaboration d'un vin aromatique, fin, souple avec un équilibre alcool/acidité/polyphénols harmonieux.



Le millésime 2024 est synonyme de fraîcheur, de fruits sans trop d'alcool avec un bel équilibre, en résumé un vin de plaisir instantané.

COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION

LA ROBE:

couleur rouge soutenu.

LE NEZ:

arômes de fruits rouges, frais, parfumé, subtile, notes d'épices.

EN BOUCHE:

la structure est délicate, moelleuse, savoureuse.

Belle longueur aromatique avec un touché de tanins nobles et raffinés.

INFOS TECHNIQUES

VENDANGES:

25/09/2024 AU

09/10/2024

RENDEMENT: **34 HL/HA**

VIEILLISSEMENT EN BOIS

NEUF: **40%**

DEGRÉS: **13,2**

CERTIFICATIONS: **AB,**

ISO 14001 ET HVE 3



Primeurs 2024

CHÂTEAU GLORIA

CREATION STORY

#MiracleMakers



BLEND

56% CABERNET SAUVIGNON

32% MERLOT

5% PETIT VERDOT

7% CABERNET FRANC

VINTAGE 2024

The first vintage to be certified organic

- An incomparable vintage in terms of both climate and technique.
- A vintage in which the winegrower's anticipation and experience were paramount.
- A vintage in which the terroir had a spectacular effect on the quality of the grapes, thanks to a particular oceanic climate.
- A vintage of freshness and fruit without too much alcohol, with a fine balance between acidity and polyphenols - in short, a wine of instant pleasure.

FULL ORGANIC CERTIFICATION

The winter of 2024 was wet, with record-breaking rainfall and mild temperatures. We welcomed the winter rainfall, which helped restock the water table in preparation for warmer times.

As spring approached however, it was not all smooth sailing. Vine diseases raised their ugly head, and tractors moving through the plots could have posed a serious problem. Early April saw massive, early growth despite very low sunshine and persistent wet weather.

To protect the vines from disease, we needed a precise and wide-ranging strategy throughout the estates. These extremely difficult conditions forced us to work on the new foliage (suckering and staking) as early as possible, thinning out the leaves and helping prevent mildew. Frequent biological treatment, plus the use of infusions, tinctures and teas, became essential and were applied repeatedly over the weekends from May to June. Under these wet conditions, growth slowed considerably and the vines took much longer to flower: 28/06 for Merlot, 11/06 for Cabernet Sauvignon.

Thankfully, the weather calmed down by the beginning of June, with the vines blossoming and the fruit setting properly. Summer eventually set in, with warm weather from the 30 June. July and August were relatively dry, with constant hot sun from the 15 July to the 15 August. The vines felt moderate hydric stress in mid-August, depending on the terroir, and we had to make ripening predictions for each plot. Overall, ripening was slow and it seemed that the harvest would be late this year.

Fortunately, there was very little lost harvest, and we hoped for yields of up to 38 hl per hectare. August brought excellent weather, accelerating the ripening process and concentrating the polyphenols in the grapes. The sunny conditions continued in September and October, with just a few days of rainfall.

The harvest began on the 25 September for Merlot and the 2 October for the Cabernet varieties. This unique harvest made it essential to separate the grapes and sort each tank according to their ripeness.

Extraction and maceration times were kept relatively low to extract relatively little from the skins, ensuring that the resulting wine would be aromatic, fine and supple, with a harmonious blend of alcohol, acidity, and polyphenols.



The 2024 vintage is synonymous with freshness, fruit without too much alcohol and great balance - in short, a wine for instant pleasure.

TASTING COMMENTS

COLOUR:

deep red colour.

NOSE:

fresh, fragrant, subtle nose of red fruit with hints of spice.

IN MOUTH:

delicate, mellow and delicious on the palate.

Beautiful aromatic length with a touch of noble, refined tannins.

TECHNICAL INFORMATION

HARVEST:

**FROM SEPTEMBER 25,
2024 TO OCTOBER 9, 2024**

YIELD: 34 HL/HA

AGEING IN NEW

BARRELS: 40%

DEGREE: 13,2

**CERTIFICATIONS: AB,
ISO 14001 ET HVE 3**



RECOLTANT 562 D.G.D.I.

Château
Gloria
St-Julien

2024

**Château
Gloria**

Saint-Julien

Domaines MARTIN



2024

**Château
Gloria**

Saint-Julien

Domaines HENRI MARTIN