



CHATEAU QUINTUS

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 INFAILLIBLE
ET L'EXPERTISE DES ÉQUIPES, LAISSE ENTREVOIR DE BELLES PROMESSES DANS CE MILLÉSIME SINGULIER.

Domaine Clarence Dillon



CHATEAU·QVINTVS

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.





CHÂTEAU QUINTUS

Belle couleur rouge grenat profonde. Le premier nez est intense et donne une sensation de complexité. L'agitation révèle de beaux arômes de fruits mûrs et d'épices. Les arômes de gelée de mûre et de myrtille sont captivants. Dès son entrée en bouche, le vin occupe l'espace. Au palais, le vin évolue, construit, équilibré, lié jusqu'à la finale longue et rafraîchissante. Ce Quintus 2024 est la preuve que le terroir de ce cru répond « présent » lors d'une année climatiquement compliquée : la matière et les arômes sont raffinés. C'est la marque des grands crus.

Assemblage

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

Degré d'alcool

13,1° (provisoire)

Barriques neuves

39%



LE DRAGON DE QUINTUS

Belle couleur rouge rubis avec de la profondeur. Le premier nez, plutôt discret en ce début d'élevage, se révèle mûr. L'agitation confirme cette première impression : la mûre, la cerise noire, la confiture de framboise apparaissent comme une invitation à la mise en bouche. L'attaque est tendre et fruitée et les tanins soyeux et raffinés, sans faiblesses. Le goût du vin est incroyable : gelée de fruits rouges frais. Le vin est moyennement long mais déjà tellement buvable ! Dragon 2024 est un Dragon plaisir !

Assemblage

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

Degré d'alcool

13° (provisoire)

Barriques neuves

33%