



CHÂTEAU MAUCAILLOU

AOC Moulis-en-Médoc

Millésime 2024

Surfaces & densité : 72 Hectares avec 7000 pieds/hectare

Rendements : 32 hl/ha

Assemblage : 78 % Cabernet Sauvignon, 20 % Merlot & 2% Petit Verdot.

Vendanges : Mécaniques avec tri embarqué puis un deuxième tri manuel au chai.

Merlot : 23 Septembre – 1 Octobre.

Petit Verdot : 2 & 3 Octobre.

Cabernet Sauvignon : 28 Septembre - 7 Octobre.

Vinification & élevage : vinification traditionnelle bordelaise en cuves thermorégulées par cépages. Pendant la fermentation alcoolique, remontages quotidiens, divisés par le volume de la cuve. Décuvage après dégustation en moyenne 4 semaines après le début de la fermentation alcoolique. Mise en bouteille en janvier. Elevage en barriques de chêne français, 30% neuves, 40% 1 vin, 30% 2 vins.

Degré : 12,5%/vol

Le millésime : Entre octobre 2023 et mai 2024, le vignoble bordelais a enregistré des précipitations records, accompagnées de températures plus douces que d'habitude. Cette combinaison a favorisé une pression parasitaire élevée tout au long du printemps, jusqu'à la fermeture de la grappe. L'été, quant à lui, a apporté des périodes de chaleur et un climat plus sec, permettant aux vignes de récupérer le retard accumulé pendant les mois précédents. Grâce à la résilience et à l'engagement des équipes de la propriété, une récolte saine et qualitative a pu être assurée, malgré un orage de grêle survenu à quelques jours des vendanges. La décision prise par les responsables techniques de laisser les Cabernets Sauvignons continuer leur maturation mérite d'être saluée, tant la qualité de ces derniers s'est révélée prometteuse.

Commentaire de dégustation : Dès le premier nez, le château Maucaillou 2024 séduit par la profondeur de ses fruits noirs, enrobés d'élégantes touches boisées qui laissent présager une belle richesse aromatique. En bouche, l'attaque est ample, dévoilant un vin structuré et racé. Les tanins, d'une belle maturité, allient puissance et finesse avec une remarquable justesse. La finale prolonge le plaisir, portée par l'éclat du fruit et de délicates notes de torréfaction, conférant à l'ensemble une complexité remarquable tout en laissant entrevoir un millésime des plus prometteurs.



Revue de presse

« En Primeur »

Markus Del Monego 92 (Avril 2025)



Couleur pourpre foncé avec des reflets violets. Nez mûr avec des arômes rappelant les baies noires, les pruneaux et des notes de chocolat noir. En bouche, il est bien structuré avec des tannins fermes mais mûrs, plutôt moyennement corsé mais d'une très bonne longueur.



Jeff Leve 87-89 (Avril 2025)

Avec un fort accent floral sur un parfum de baies rouges, le vin moyennement corsé est frais, direct, doux et fruité, avec une touche de fruits rouges à noyau qui se termine par une pointe de saveur. Il sera facile à déguster dès sa sortie. À boire entre 2027 et 2034.



Peter Moser 89 (Avril 2025)

Robe rubis foncé, reflets violets, subtil éclaircissement sur le bord. Notes de myrtilles, notes douces d'airelles, de cerises rouges et de zeste d'orange. Finesse, douceur subtile, acidité intégrée, finale minérale, notes végétales en fin de bouche.



Jonathan Choukroune Chicheportiche 91 (Avril 2025)

Commentaire à venir...



Julia Franco ★★ (Avril 2025)

Le vin est d'une couleur rubis profond, sombre et pas tout à fait opaque. Les arômes de fruits noirs sont truculents et épiciés, avec peut-être une touche de framboise. La bouche s'ouvre sur des saveurs de violette et d'épices de cèdre sur un noyau de fruits noirs. Les tannins fins du milieu de bouche sont doux et appétissants. L'alcool donne un peu de richesse au milieu de bouche et l'acidité est fraîche. La longue finale comprend des tanins de cèdre fins et légèrement séchants, des touches de graphite et des notes chocolatées en fin de bouche.



Neal Martin 87-89 (Avril 2025)

Le Maucaillou 2024 présente un bouquet assez parfumé et floral de cerises noires, de myrtilles et d'un soupçon de violette pressée. La bouche est moyennement corsée avec des tanins granuleux. Ce Moulis a quelque chose de fougueux. Sa finale est plus savoureuse, presque semblable à celle de l'Italie méridionale, ce que j'apprécie.