CHÂTEAU

FRANC MAYNE

GRAND CRU CLASSÉ - SAINT-ÉMILION

2024

Surface	7 ha dont 5.68 ha en production.
Terroir	Plateau calcaire, côteau, argiles, sables sur argiles
Âge moyen du vignoble	20 ans
Encépagement	100% merlot
Vendanges	Du 25 septembre au 4 octobre
Elevage	50% barriques neuves – 45% foudres – 5% amphores
Production	21000 bouteilles
Degré	13,5 % vol.

2024 se caractérise par une période de repos végétatif anormalement douce. Le débourrement démarre autour du 20 mars et s'étale jusqu'à début avril selon les terroirs. Les conditions humides favorisent un démarrage également très précoce de l'épidémie de mildiou. Fin mars, on peut déjà observer les premiers symptômes du champignon dès la sortie des feuilles.
Les conditions météo resteront historiquement humides, avec des précipitations extraordinaires en cumul et en fréquence et des durées d'humectations quotidiennes importantes. Elles vont maintenir la pression mildiou à un niveau encore jamais observé jusqu'à la fin de la véraison, période de fin de la réceptivité des grappes.

Cette météo relativement fraîche et pluvieuse affecte également la floraison, qui va s'étaler sur la seconde moitié de juin. Toute l'avance du début du cycle est perdue par un développement au ralenti de la végétation.

Dans ces conditions délicates, les applications de cuivre et de soufre pour préserver le vignoble rythment notre quotidien. Toute l'équipe se mobilise autour d'un seul objectif : protéger la récolte tout en garantissant notre engagement bio.
La véraison arrive fin Juillet. Elle s'accompagne d'une météo plus clémente qui nous offre un répit et de bonnes conditions pour entamer la maturation des baies. Les écarts sont assez marqués selon les terroirs.
En septembre, le retour des pluies, des brouillards nocturnes et des humidités matinales, accompagnés de températures froides, nous obligent à un arbitrage décisif. Nous choisissons d'attendre des maturités compatibles avec notre objectif qualitatif au risque de perdre de la récolte. En effet, la pourriture grise va faire son apparition dans certaines parcelles. Mais nous avons confiance en notre capacité à récolter rapidement et à trier efficacement la vendange à la vigne, puis au chai.
Ainsi, les vendanges démarrent le 25 septembre, à l'issue d'un cycle végétatif historiquement long. La qualité et la netteté des moûts sont la récompense à tous nos efforts.

« Franc Mayne 2024 révèle un nez expressif de fruits frais mûrs et gourmands. La bouche est précise avec des tanins ciselés présents de l'attaque à la finale avec un juste équilibre entre densité, rondeur et tension. On retrouve le croquant du fruit et l'énergie emblématique de Franc Mayne qui étire le vin.»
Sophie Mage, Responsable technique

info@chateaufrancmayne.com
14 La Gomerie RD 243 33330 Saint-Émilion