





LE MILLÉSIME 2025 EN PRIMEURS

Entre les mois de décembre 2024 et de mars 2025, l'hiver s'est caractérisé par des températures équivalentes aux moyennes décennales (9.9°C) et par une pluviométrie moins importante (-100 mm). Les mois de mai et de juin sont marqués par un déficit pluviométrique (-110 mm) par rapport aux moyennes décennales et par une température moyenne de 19°C. Cette climatologie atypique jouera un rôle sur la taille des baies de raisins. Le mois d'août enregistre une température moyenne de 22°C (+1°C par rapport à la moyenne décennale) consécutive à un épisode caniculaire. Ce millésime 2025 entre dans la catégorie des vendanges les plus précoces avec un ramassage des Merlots entre le 4 et 12 septembre et des Cabernets entre le 12 et 20 septembre. Le rendement final de 35hl/ha atteste d'une grande concentration des baies de raisin et d'une belle résilience au regard des conditions climatiques au cours du cycle végétatif.

THE VINTAGE 2025 EN PRIMEURS

Between the months of December 2024 and March 2025, winter was characterized by temperatures similar to the past ten years average (9.9°C) and by a less important rainfall (-100mm). May and June saw below average rainfall (-110mm) compared to the ten-year average and an average temperature of 19°C. These atypical weather will play a part on the size of the grapes. August records an average temperature of 22°C (+1°C compared to the past ten years decade) following a heat wave. This 2025 vintage ranks among the earliest harvests category, with the Merlots being picked between September 4th and 12th, and the Cabernets between the 12th and 20th. The final yield of 35hl/ha attests a great concentration in the grape's berries, and a beautiful resilience, regarding the climatic condition during the growing season.



CHATEAU

Capbern

SAINT-ESTÈPHE

2024

MIS EN BOUTEILLE AU CHATEAU



CHÂTEAU
Capbern

À compter du millésime 2024, l'étiquette de Château Capbern arbore un cœur qui le lie un peu plus au Château Calon Ségur, avec lequel il partage plus de cent-trente ans d'histoire. Il faut remonter à 1894 pour comprendre cette relation spéciale. Les Gasqueton, qui sont alors aux commandes de Capbern, font l'acquisition du célèbre troisième cru classé de Saint-Estèphe. Depuis, les générations se sont succédé et les deux domaines n'ont cessé d'être sous une bannière commune.

As from vintage 2024, the label of Château Capbern displays a heart that ties it a little more to Château Calon Ségur, with which it shares over a hundred and thirty years of history. You must go back to 1894 to understand this special connection. The Gasqueton, then at the command of Capbern, acquire this famous third classified growth of Saint-Estèphe. Ever since, generations have succeeded to each other and the two estates never stopped being under the same banner.

Château Capbern 2025

SAINT-ESTÈPHE

Assemblage <i>Blend</i>	62% Cabernet sauvignon, 36% Merlot, 2% Cabernet franc
Degré Alcoolique <i>Alcohol content</i>	13,8% 13.8% Vol.
Acidité totale <i>Total acidity</i>	3,25
Acidité volatile <i>Volatil acidity</i>	0,38
pH	3,60
Rendement <i>Yield</i>	32 hl/ha
Durée de cuvaison <i>Vatting period</i>	20 jours 20 days
Élevage* <i>Ageing*</i>	18 mois, 60% barriques neuves. 18 months, 60% new french oak barrels.

*Durée estimative *Estimated duration*

Le Marquis de Calon Ségur 2025

SAINT-ESTÈPHE

Second vin du Château

Assemblage <i>Blend</i>	67% Merlot, 31% Cabernet sauvignon, 2% Cabernet franc
Degré Alcoolique <i>Alcohol content</i>	14,1% 14.1% Vol.
Acidité totale <i>Total acidity</i>	3,40
Acidité volatile <i>Volatil acidity</i>	0,38
pH	3,5
Rendement <i>Yield</i>	35 hl/ha
Durée de cuvaision <i>Vatting period</i>	20 jours 20 days
Élevage* <i>Ageing*</i>	17 mois, 20% barriques neuves. 17 months, 20% new french oak barrels.

*Durée estimative *Estimated duration*

Château Calon Ségur 2025

SAINT-ESTÈPHE

3^e Grand Cru Classé en 1855

Assemblage <i>Blend</i>	80% Cabernet sauvignon, 17% Merlot, 2% Cabernet franc, 1% petit Verdott
Degré Alcoolique <i>Alcohol content</i>	13,6% 13,6% Vol.
Acidité totale <i>Total acidity</i>	3,45
Acidité volatile <i>Volatil acidity</i>	0,35
pH	3,60
Rendement <i>Yield</i>	35 hl/ha
Durée de cuvaison <i>Vatting period</i>	20 jours 20 days
Élevage* <i>Ageing*</i>	20 mois, 100% barriques neuves. 20 months, 100% new french oak barrels.

*Durée estimative Estimated duration



FICHES TECHNIQUES

TECHNICAL SHEETS

Propriétaires *Owners*

SURAVENIR

Gérant *Head manager*

Vincent Millet

Œnologue conseil *Consultant winemaker*

Éric Boissenot

Château Capbern

SAINT-ESTÈPHE

Sol <i>Soil</i>	Graveleux sableux, graveleux argileux et sol calcaire. <i>Sandy-gravelly, clayey-gravelly & chalky soil.</i>
Superficie <i>Vineyard area</i>	38,5 hectares. <i>38.5 ha (86.5 acres).</i>
Superficie en production <i>Area in production</i>	32 hectares (32 hectares plantés). <i>32 ha (32 ha planted).</i>
Encépagement <i>Grape varieties</i>	47% Merlot, 45% Cabernet sauvignon, 6% Cabernet franc, 2% petit Verdot.
Âge moyen de la vigne <i>Average age of the vines</i>	14 ans. <i>14 years.</i>
Mode de taille <i>Pruning method</i>	Guyot double. <i>Double Guyot.</i>
Densité de plantation <i>Planting density</i>	8 000 pieds par hectare. <i>8,000 vines/ha.</i>
Vendanges <i>Harvest</i>	Manuelles. Premier contrôle du raisin sur pied. Égreneur vibrant et table de tri manuel. <i>Hand picking. A first selection of grapes on the vine. Mechanical sorting of the grapes by vibration, followed by hand sorting.</i>

Château Calon Ségur

SAINT-ESTÈPHE

Sol <i>Soil</i>	<p>Épaisse couche de graves déposées par le fleuve au quaternaire. Sous-bassement à dominante argileuse d'âge tertiaire. Au sommet des dépôts de graves, on trouve également un fin niveau d'argile d'origine lacustre.</p> <p><i>A thick layer of gravel laid down during the Quaternary Period. Predominantly clay sub-soil from the Tertiary Period. At the summit of the gravel deposits, there is also a fine layer of clay of lacustrine origin.</i></p>
Superficie <i>Vineyard area</i>	55 hectares. <i>55ha (136 acres).</i>
Superficie en production <i>Area in production</i>	48 hectares (50 hectares plantés). <i>48 ha (50 ha planted).</i>
Encépagement <i>Grape varieties</i>	57% Cabernet sauvignon, 34% Merlot, 7% Cabernet franc, 2% petit Verdot
Âge moyen de la vigne <i>Average age of the vines</i>	21 ans. <i>21 years.</i>
Mode de taille <i>Pruning method</i>	Guyot double. <i>Double Guyot.</i>
Densité de plantation <i>Planting density</i>	8 000 pieds par hectare. <i>8,000 vines/ha.</i>
Vendanges <i>Harvest</i>	Manuelles. Premier contrôle du raisin sur pied. Égreneur vibrant et table de tri manuel. <i>Hand picking. A first selection of grapes on the vine. Mechanical sorting of the grapes by vibration, followed by hand sorting.</i>



Château Calon Ségur

Domaine de Calon 33180 Saint-Estèphe France

T. +33 5 56 59 30 08 F. +33 5 56 59 71 51

calon-segur@calon-segur.fr

WWW.CALON-SEGUR.FR

