





CHATEAUGISCOURSMARGAUX
2024
GRAND CRU CLASSÉ EN 1855
MAISON FONDÉE EN 1765

Giscours
Margaux

La Signature Giscours

PRIMEURS
2024

2024

GISCOURS

GOUTEUX — *Gourmet*

ICONIQUE — *Iconic*

SYMBIOTIQUE — *Symbiotic*

CISELÉ — *Chiselled*

ORCHESTRÉ — *Orchestrated*

UNIQUE — *Unique*

RÉSILIENT — *Resilient*

SINCÈRE — *Sincere*

2024 : le goût Bordeaux

Le millésime 2024 évoque le goût Bordeaux dans sa justesse la plus authentique. Une maturité parfaitement équilibrée, sans excès, qui rappelle pourquoi les Grands Bordeaux, que nous aimons tant, demeurent une référence intemporelle.

Le millésime 2024 à Giscours

2024 est l'expression de l'ADN unique de Giscours, fruit de l'harmonie entre des terroirs de graves remarquables, un écosystème spectaculaire, un savoir-faire précis et un engagement humain sans faille.

À travers un cycle climatique exigeant, le millésime 2024 témoigne de la capacité inégalée de notre équipe à surmonter chaque défi, révélant une fois de plus l'identité exceptionnelle des Grands Vins de Giscours.



L'identité singulière de Giscours prend racine dans ses grands terroirs de graves profondes, façonnés par le temps et sélectionnés depuis des siècles pour l'exceptionnelle qualité des raisins qu'ils produisent sous le climat océanique de Bordeaux.

Des sols *drainants*

La force des graves garonnaises typiques du Médoc réside dans leur drainage naturel optimal, qui protège la vigne de tout excès d'humidité.

En 2024, ces terroirs ont exprimé leur extraordinaire potentiel et ont joué un rôle décisif pour surmonter la pression sanitaire. Si la pluie a marqué le début de saison culturale, n'oublions pas que le printemps ne fait pas le millésime !



Une résilience *remarquable*



Après un cycle printanier frais et humide, l'été 2024 s'est distingué par l'absence de pluies significatives.

Il figure d'ailleurs parmi les cinq étés les plus secs des dix dernières années. « *Août fait le moût* », dit l'adage. Ces conditions estivales couplées à une belle amplitude thermique ont favorisé une maturation progressive et harmonieuse des raisins, tous cépages confondus, révélant des arômes d'une grande finesse.

Le Cabernet *Sauvignon*

Cépage emblématique du Médoc, il est au cœur de l'identité de Giscours.

Sur nos croupes graveleuses, il puise profondeur et structure, forgeant l'ossature des Grands Vins de la propriété. Tardif par nature, il possède une résistance naturelle aux variations climatiques, qui lui a permis en 2024 d'atteindre une maturité optimale.



En 2024, comme depuis de nombreuses années, l'équipe de Giscours a privilégié des pratiques agronomiques peu interventionnistes, pensées pour préserver l'équilibre naturel de notre vignoble.

Les couverts *végétaux*

Diversifiés et adaptés à chaque terroir, ils agissent notamment comme des éponges naturelles, absorbant les excès d'eau, limitant l'érosion et maintenant la fraîcheur des sols tout au long de l'été.

En 2024, 12 tonnes de couverts (orge, avoine, légumineuses) ont été semées sur l'ensemble de nos parcelles.



Un écosystème *préservé*

Avec 240 hectares de prés et de forêts typiquement médocaines, Giscours dispose d'un véritable poumon vert qui insuffle fraîcheur et biodiversité au cœur du vignoble, tout en favorisant les organismes vivants essentiels à son équilibre.



Une gestion précise *de la surface foliaire*



Notre équipe adapte en continu la hauteur et l'épaisseur des feuillages ainsi que l'exposition des grappes en fonction des conditions météorologiques du millésime.

En préservant un microclimat naturel autour des grappes, cette approche a limité l'évaporation excessive et conservé toute la fraîcheur ainsi que l'intensité aromatique du fruit.

L'excellence "made in Giscours" repose sur l'engagement de 80 hommes et femmes qui font vivre la propriété au quotidien. Un cœur battant, où savoir-faire et exigence ont été essentiels tout au long de l'année.

Une présence *permanente*

Vingt familles de vigneronns résident sur la propriété, veillant quotidiennement sur leurs parcelles, qu'ils considèrent comme leur jardin.

Cette proximité a garanti une surveillance continue du vignoble et une réactivité immédiate face aux aléas climatiques.



Une mobilisation *exceptionnelle*



La cueillette du millésime 2024 est le fruit d'une organisation unique et méticuleuse.

Pendant 3 semaines, ce sont plus de 200 vendangeurs qui ont parcouru les vignes de Giscours afin de ramasser chaque grappe à l'apogée de sa maturité.

Calendrier des *vendanges 2024*

MERLOT

du 19 au 28 septembre

CABERNET SAUVIGNON

du 1^{er} au 11 octobre

CABERNET FRANC

3 octobre

PETIT VERDOT

4 octobre



À Giscours, chaque millésime est le fruit d'un travail haute couture. 2024 n'a pas fait exception à la règle et a nécessité une précision d'orfèvre, de la vendange à la vinification, pour révéler avec justesse et authenticité l'identité singulière de nos Grands Vins.

Vendanges *séquentielles ciblées*

La quête d'une précision toujours plus fine nous pousse à cueillir chaque cépage, en fonction de la maturité des pieds d'âges différents au sein d'une même parcelle.

En 2024, ces passages successifs entre les jeunes et les vieux pieds de vigne, ont permis d'obtenir des maturités phénoliques et aromatiques abouties et sans excès.





Une vinification *de précision*

Fidèles à notre philosophie, nous avons, une nouvelle fois, privilégié une approche minimaliste et respectueuse de la matière première afin de révéler pleinement la personnalité de chaque terroir.

Infusions

Ces macérations douces à basse température favorisent une extraction progressive des tanins les plus fins, préservant toute la subtilité et l'intensité du fruit.

Fruit

L'oxygénation est contrôlée et limitée afin de conserver cette précision et cette brillance aromatique, véritables signatures de l'élégance de Giscours.

Biocontrôle

L'utilisation de levures non-saccharomyces avant le début des fermentations garantit une protection naturelle des moûts, favorisant leur pureté et leur équilibre.

La signature Giscours

Dynamique, éclatant et audacieux, le millésime 2024 fait honneur aux grands terroirs de graves de Giscours. Nos choix agronomiques et la précision apportée à chaque étape, de la vigne au chai, ont été déterminants dans sa réussite. Cette année encore, la profondeur et l'éclat de nos Cabernets Sauvignons signent l'identité exceptionnelle des Grands Vins de Giscours.

Giscours
MARGAUX

Dégustation — Tasting

PRIMEURS
2024

2024



GISCOURS

GOUTEUX — *Gourmet*

ICONIQUE — *Iconic*

SYMBIOTIQUE — *Symbiotic*

CISELÉ — *Chiselled*

ORCHESTRÉ — *Orchestrated*

UNIQUE — *Unique*

RÉSILIENT — *Resilient*

SINCÈRE — *Sincere*

Haut-Médoc Giscours 2024



57%
Cabernet
Sauvignon

38%
Merlot

5%
Cabernet
Franc

ÉLEVAGE

Barriques de chêne français
Ageing — French oak barrels

TAV — 12,7 % vol

ABV — 12,7 % vol

ACIDITÉ TOTALE — 2,92 g/L

Total acidity — 2,92 g/L H₂SO₄

pH — 3,65

HAUT-MÉDOC GISCOURS 2024 : L'ÉVIDENCE GISCOURS

Haut-Médoc Giscours 2024 est une expression lumineuse du millésime, où le fruit croquant s'épanouit avec authenticité et générosité. Sa matière juteuse, portée par une belle fraîcheur, lui confère une accessibilité naturelle et un charme évident.

Un millésime bienveillant et sincère, qui reflète avec justesse notre terroir historique en appellation Haut-Médoc et incarne la convivialité et l'esprit de partage, si chers à l'équipe Giscours.

Haut-Médoc Giscours 2024: Irresistibly Giscours

Haut-Médoc Giscours 2024 is a bright expression of the vintage, where crisp, juicy fruit shines with authenticity and generosity. Its succulent texture, supported by a vibrant freshness, gives the wine immediate appeal and effortless charm.

A vintage that is harmonious, inviting, and sincere, faithfully reflecting the historic Haut-Médoc terroir, while embodying the conviviality and spirit of sharing so dear to the Giscours team.



La Sirène de Giscours 2024

52%
Cabernet
Sauvignon

48%
Merlot

ÉLEVAGE

Barriques de chêne français
30% de bois neuf

Ageing — French oak barrels
30% new oak

TAV — 12,75 % vol

ABV — 12,75% vol

ACIDITÉ TOTALE — 2,90 g/L

Total acidity — 2,90 g/L H_2SO_4

pH — 3,64

LA SIRÈNE DE GISCOURS 2024 : L'AUDACE SIGNÉE GISCOURS

Élegante et racée, La Sirène de Giscours 2024 révèle un fruit mûr et éclatant, relevé de notes épicées savoureuses. Sa bouche moelleuse allie précision et énergie, portée par une fraîcheur vibrante qui souligne le soyeux de sa structure. La finale saline, emblématique de Giscours, prolonge l'intensité du vin et le plaisir de dégustation.

La Sirène de Giscours 2024 affirme, une fois de plus, son caractère audacieux et sa place unique au sein de la famille Giscours.

La Sirène de Giscours 2024: The bold expression of Giscours

Elegant and distinctive, La Sirène de Giscours 2024 unveils ripe, radiant fruit, enhanced by delicate spice notes. Its supple, velvety palate achieves a perfect balance between precision and energy, lifted by a vibrant freshness that accentuates the silkiness of its structure. The saline finish, a Giscours signature, prolongs the wine's intensity and extends the pleasure of the tasting experience.

Once again, La Sirène de Giscours asserts its bold character and unique standing within the Giscours family.



La Sirène de Giscours 2024





Château Giscours 2024

60%	Cabernet Sauvignon
31%	Merlot
6%	Cabernet Franc
3%	Petit Verdot

ÉLEVAGE

Barriques de chêne français
50% de bois neuf

Ageing — French oak barrels
50% new oak

TAV — 13,05 % vol

ABV — 13,05% vol

ACIDITÉ TOTALE — 2,81 g/L

Total acidity — 2,81 g/L H₂SO₄

pH — 3,71

CHÂTEAU GISCOURS 2024 : LA SIGNATURE GISCOURS

Le millésime 2024 incarne avec justesse et précision l'identité singulière de Château Giscours, offrant un Grand Vin dense et goûteux, porté par une maturité tannique parfaitement maîtrisée. Son expression aromatique dévoile des fruits noirs profonds, réhaussés par de subtiles notes florales. L'équilibre remarquable entre fraîcheur et volume confère à Château Giscours 2024 une élégance et une énergie exceptionnelles.

Dans la lignée des derniers millésimes, il gagnera encore en plénitude au fil de l'élevage, révélant toute la profondeur et l'éclat caractéristiques de la signature intemporelle de Giscours.

Château Giscours 2024: The Giscours Signature

The 2024 vintage perfectly embodies the precision and character that define Château Giscours' singular identity, delivering a dense, flavourful Grand Vin with beautifully refined tannins. Its aromatic profile reveals layers of deep black fruit, complemented by subtle floral notes. The remarkable balance between freshness and volume imparts exceptional elegance and vibrancy to Château Giscours 2024.

In line with recent vintages, it will develop greater depth as it matures in barrels, revealing the radiance and complexity that are the hallmark of Giscours' timeless signature.



Merci pour votre visite !

**Au plaisir de vous revoir
à Château Giscours.**

Thank you for visiting!

*We look forward to welcoming you
again at Château Giscours.*

Giscours
M a r g a u x

10 Route de Giscours
33460 Labarde, Margaux

giscours.com

