






Château Giscours
2025
MARGAUX
GRAND CRU CLASSÉ EN 1855
MIS EN BOUTEILLE AU CHATEAU

P.5

Le millésime 2025
à Giscours

P.37

Dégustation primeurs
2025 *2025 en primeur*
tasting



20
25

MILLÉSIME

DISCOURS

IMPER
TUR
BAB
LE

Audacieux

Précis

Frais

Velouté

Profond

2025

2025

Le millésime 2025 s'inscrit dans la lignée des grandes réussites de Giscours. Une année solaire, exigeante, qui appelait justesse et retenue. Une maturité affirmée, sans excès ni dilution, une ligne de crête tenue avec précision, dans la durée.

Profondément bordelais dans son expression,
2025 conjugue intensité et fraîcheur, densité et clarté.
L'éclat du fruit s'exprime avec évidence, soutenu par une trame tannique veloutée et une énergie de bouche remarquable.
À Giscours, le millésime 2025 trouve son point d'expression le plus juste. Il révèle avec précision la force d'un terroir d'exception, la cohérence de choix agronomiques et œnologiques engagés depuis près d'une décennie, et la maîtrise d'une équipe rompue aux équilibres les plus exigeants.

2025 marque également trente années de la famille Albada Jelgersma à la tête de Giscours : une vision inscrite dans le temps long et une exigence qui fondent la singularité de la propriété.



CHAPITRE
I

L'EMPREINTE
GISCOURS

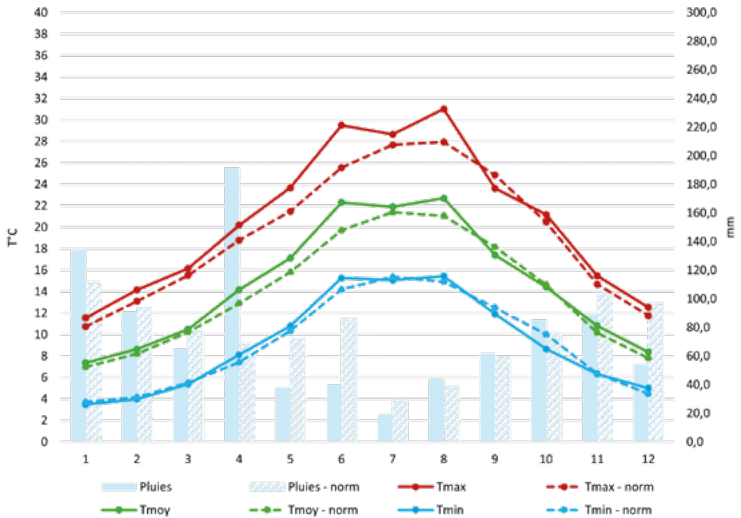
Le vignoble de Château Giscours, quasiment d'un seul tenant, repose sur de *grandes croupes de graves profondes* d'origine garonnaise. Ces sols drainants ont joué, en 2025, *un rôle déterminant* dans la réponse de la vigne aux conditions climatiques du millésime.





L'analyse ombrothermique de la saison culturale met en lumière une année marquée par une *contrainte hydrique* précoce et durable. Après un hiver proche des normales saisonnières et un printemps favorable, la vigne a dû composer, dès la floraison, avec une *disponibilité en eau limitée*. L'été marginalais, marqué par des *températures élevées* et un épisode de *stress thermique* autour de la mi-août, a mis le vignoble à l'épreuve.

Normales Giscours (2013 - 2025) vs 2025





Les pluies de fin août, suivies d'un mois de septembre ponctué de nuits exceptionnellement fraîches, ont permis une reprise progressive et maîtrisée de la maturation, sans jamais perdre en concentration. Ces amplitudes thermiques ont assuré une régulation naturelle, préservant l'acidité et affinant l'expression aromatique.

En 2025, Giscours donne ainsi naissance
à des raisins *intacts, concentrés et frais*, à l'expression
précise et durable, fidèle à l'identité de la propriété.





CHAPITRE
II

LA VISION
GISCOURS

Le millésime 2025 confirme
la justesse des orientations
agronomiques et œnologiques
engagées de longue date à Giscours.





La vigne, accompagnée par notre équipe de vigneronnes et vigneron, a traversé *une année exigeante* grâce à une viticulture de conservation fondée sur *l'anticipation et la maîtrise*. Depuis près d'une décennie, Giscours construit *des sols vivants et résilients*, capables d'agir comme de véritables *régulateurs naturels* face aux tensions climatiques.

La gestion des sols et des couverts végétaux, installés dans la durée et adaptés à chacun de nos terroirs, a permis de *limiter l'évaporation* en période sèche et d'*assurer une infiltration progressive* lors d'épisodes pluvieux, préservant ainsi *la fraîcheur des sols* tout au long du cycle.

Parallèlement, une conduite fine de la surface foliaire, *volontairement sans effeuillage*, a protégé les grappes de la chaleur, favorisant *un rythme de maturation régulier et maîtrisé*.



Tous ces choix ont garanti *l'intégrité des raisins*, leur jutosité et leur définition aromatique.

Les rendements se sont naturellement établis à un niveau modéré. Cette petite récolte physiologique s'est imposée très tôt dans le cycle, dès la floraison, avec *peu de grappes et des baies de petite taille*.



Au chai, le travail prolonge avec la même exigence cette conduite du vignoble. Les raisins ont guidé des vinifications fondées sur *la maîtrise et l'accompagnement de la matière*.

Le millésime 2025 a été vinifié intégralement dans *un nouveau chai*, pensé pour offrir un accès optimal aux *outils de précision* au service de chaque identité de terroir. Le respect absolu de *l'intégrité du fruit*, cueilli en cagettes de très faible volume puis encuvé par gravité, demeure au *cœur de notre philosophie*.

Les macérations à basse température ont favorisé une extraction par infusion lente, *révélant toute la profondeur aromatique*.

Les fermentations ont été menées avec retenue, sous une oxygénation strictement maîtrisée.

Le geste des cavistes accompagne la matière afin de préserver *l'éclat du fruit*, la tension naturelle des vins et d'offrir *une lecture fidèle, ciselée*, du millésime.



CHAPITRE
III

LA FORCE
DU COLLECTIF
GISCOURS

*À Giscours, l'excellence est
indissociable de l'engagement des
femmes et des hommes de la propriété,
dont le rôle a été déterminant dans
la réussite du millésime 2025.*





Cette connaissance intime du vignoble s'appuie sur une organisation singulière, où *chaque vigneron suit "son jardin"* avec une attention constante. Cette proximité permet *une lecture fine* des maturités et *une grande réactivité* face aux variations du millésime, cépage par cépage, parcelle par parcelle, pied par pied.

Les vendanges incarnent pleinement cette approche et se sont étalées du *1^{er} au 25 septembre*, mobilisant plus de *160 vendangeurs*. Conduites de manière séquentielle, nos équipes ont multiplié les passages au sein de chaque rang, deux à trois selon l'âge des ceps, afin de cueillir les raisins de chaque pied à leur *point de maturité optimal* et de préserver une *qualité sanitaire irréprochable*, sans jamais céder à la précipitation.



Ce *tempo maîtrisé*, rendu possible par une mobilisation exceptionnelle, a façonné *le caractère imperturbable* du millésime 2025.



GISCOURS 2025

Dates de vendanges

1^{er} septembre

CABERNET SAUVIGNON
(POUR LE ROSÉ X GISCOURS)
1^{ER} SEPTEMBRE

MERLOT
3 AU 16 SEPTEMBRE

PETIT VERDOT
18 SEPTEMBRE

CABERNET SAUVIGNON
15 AU 25 SEPTEMBRE

CABERNET FRANC
20 SEPTEMBRE

25 septembre



CHAPITRE
IV

LA PRÉCISION,
SIGNATURE
DU MILLÉSIME

A Giscours, le millésime 2025 se distingue par son évidence :

- *Un éclat* aromatique lumineux
- *Une matière* dense et précise
- *Des tannins fins et veloutés,*
parfaitement intégrés
- *Une grande fraîcheur d'expression,*
portée par des équilibres
typiquement bordelais
- *Une accessibilité remarquable,*
favorisée par des degrés
alcooliques contenus.





20
DÉGUSTATION
TASTING
25

GISCOURS

IM
PER
TUR
BABLE

Précis
Precise

Audacieux
Bold

Frais
Fresh

Velouté
Velvety

Profond
Deep

2025

A la dégustation, les vins de Giscours 2025 livrent une justesse d'expression et une élégance naturelle. Le grain tannique, d'une précision remarquable, se déploie avec une finesse quasi tactile, structurant la matière avec autorité et retenue. L'expression aromatique, profonde et lumineuse, s'oriente vers des nuances de fruits bleus (myrtille, mûre) révélant une maturité parfaitement maîtrisée. La tension saline, portée par une acidité d'une grande pureté, allonge la bouche et inscrit le vin dans la durée. 2025 porte la stature d'un grand millésime de Giscours : **Précis. Vibrant. Imperturbable.**

*On tasting, the wines of Giscours 2025 reveal precision of expression and natural elegance. The tannic grain unfolds with near-tactile finesse, structuring the palate with authority and restraint. Aromatics incline toward blue fruits, notably blackberry and blueberry, reflecting fully achieved ripeness. A saline tension, supported by vibrant acidity of great purity, extends the palate into a persistent finish. 2025 carries the stature of a great Giscours vintage: **Precise, Vibrant, Imperturbable.***

Haut-Médoc Giscours 2025



ASSEMBLAGE — BLEND

60 % Merlot
35 % Cabernet Sauvignon
5 % Cabernet Franc

ÉLEVAGE — AGEING

Barriques de chêne français
French oak barrels

TAV — ABV

13,25 % vol.

ACIDITÉ TOTALE — TOTAL ACIDITY

3,16 g/L H_2SO_4

pH — 3,64

LA CONVIVIALITÉ DU TERROIR HAUT-MÉDOC DE GISCOURS

Haut-Médoc Giscours 2025 offre une expression fringante et sincère du millésime. Dans un contexte de concentration naturelle, le vin conserve un profil résolument juteux, frais et accessible, fidèle à l'esprit de partage de la propriété.

THE CONVIVIAL EXPRESSION OF THE GISCOURS HAUT-MÉDOC TERROIR

Haut-Médoc Giscours 2025 delivers a lively and sincere reading of the vintage. In a year shaped by natural concentration, it retains a distinctly juicy, fresh and accessible profile, true to the estate's spirit of sharing.

La Sirène de Giscours 2025



ASSEMBLAGE — BLEND

86 % Cabernet Sauvignon

7 % Merlot

7 % Petit Verdot

ÉLEVAGE — AGEING

Barriques de chêne français

30 % bois neuf

French oak barrels 30% new oak

TAV — ABV

13,15 % vol.

ACIDITÉ TOTALE — TOTAL ACIDITY

3,20 g/L H_2SO_4

pH — 3,69

L'AUDACE SIGNÉE GISCOURS

La Sirène de Giscours 2025 incarne une interprétation plus libre et instinctive du terroir de Margaux. Vin de tempérament, elle séduit par son élégance naturelle et son relief, affirmant une place singulière au sein de la famille Giscours.

BOLDNESS, SIGNED GISCOURS

La Sirène de Giscours 2025 offers a freer, more instinctive interpretation of the Margaux terroir. A wine of temperament, it reveals natural elegance and sculpted depth, asserting its singular place within the Giscours family.

Château Giscours 2025



ASSEMBLAGE — BLEND

64% Cabernet Sauvignon

31% Merlot

5% Cabernet Franc

ÉLEVAGE — AGEING

Barriques de chêne français

50% bois neuf

French oak barrels 50% new oak

TAV — ABV

13,25% vol.

ACIDITÉ TOTALE — TOTAL ACIDITY

3,10 g/L H_2SO_4

pH — 3,68

L'ADN UNIQUE DE GISCOURS

Précis, racé et profondément bordelais, Château Giscours 2025 déploie un équilibre magistral entre profondeur, texture veloutée et fraîcheur saline. Lumineux, il révèle une lecture fidèle et souveraine de son terroir. 2025 s'inscrit dans la continuité des grands millésimes de la propriété, affirmant une plénitude sereine, signature intemporelle de Giscours.

THE UNIQUE DNA OF GISCOURS

Precise and profoundly Bordeaux in character, Château Giscours 2025 unfolds a commanding equilibrium between depth, velvety texture and saline freshness. Luminous and composed, it delivers a faithful and sovereign reading of its terroir. The 2025 vintage belongs among the estate's defining successes, affirming a serene plenitude that remains the timeless signature of Giscours.



Giscours
Margaux

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

