

« Voir, comparer, juger, déduire,
conserver l'enthousiasme
et le sang-froid,
soumettre l'inspiration à la patience,
voilà le grand secret. »

—

*"See, compare, judge, deduct, keep the enthusiasm
and composure, submit the inspiration to the patience,
that's the big secret."*

A.P.

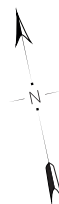


CHATEAU
LA CONSEILLANTE
2023



POMEROL
HÉRITIERS LOUIS NICOLAS
PROPRIÉTAIRES DEPUIS 1871

Petrus
POMEROL



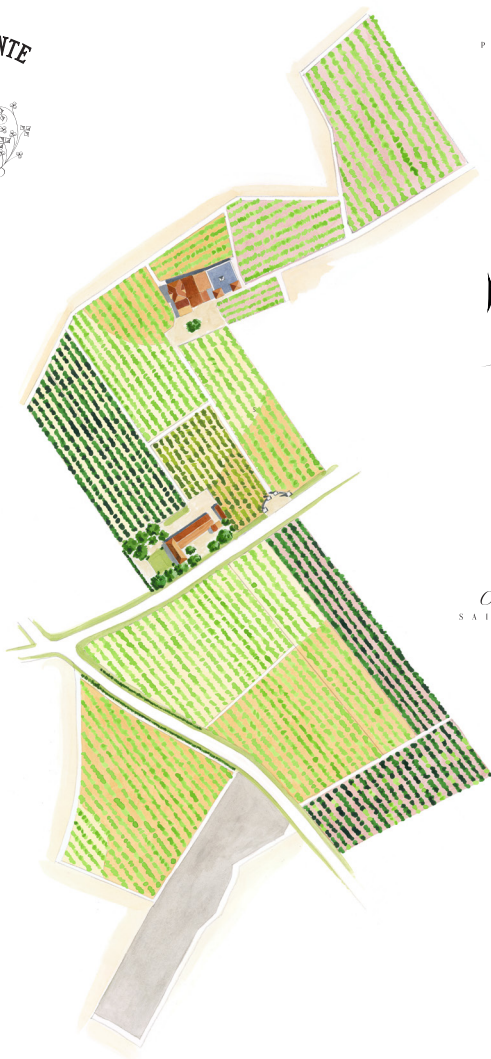
Cheval Blanc
SAINT-ÉMILION

Les cépages

-  Cabernet Franc
-  Merlot
-  Cabernet Sauvignon

Les sols

-  Sol argileux
-  Sol riche-grande-argileux
-  Sol pauvre-solles-argileux
-  Sol riche et profond



MILLÉSIME 2023

LA RÉCOMPENSE DE LA PATIENCE

Chaque millésime est un nouveau départ, un nouveau défi, une nouvelle promesse.

Le millésime 2023 n'y fait pas exception. Par son déroulement comme par son aboutissement, il nous surprend, bouscule parfois, passionne chaque jour, déroulant un scénario inédit qui se conclut par la naissance d'un vin remarquable.

À chaque stade de la vigne, des premiers signes de débourrement aux derniers coups de sécateurs, le maître mot de ce millésime 2023 est la patience.

La patience d'accompagner la vigne à chaque étape de son développement, de l'observer, de la protéger, de s'adapter quotidiennement aux messages qu'elle nous envoie. La patience, voilà la clé. Savoir quand il est nécessaire d'attendre, savoir quand agir avec discernement, c'est l'essence même du métier de vigneron : une inspiration de chaque jour, de chaque saison, qui nous mobilise et nous oblige. Mais qui contient la plus belle des récompenses.

À l'image des millésimes récents, 2023 présente son lot de défis. Démulation, aussi. C'est un millésime qui nous permet de continuer d'apprendre, de progresser, dans la connaissance de notre magnifique terroir comme dans la précision de nos pratiques. S'appliquer à relever ces défis pour signer la meilleure interprétation de ce que la nature nous offre est ce qui habite, chaque jour, l'équipe du Château La Conseillante. En 2023, notre équipe a su, une nouvelle fois, consacrer toute son énergie et sa passion à la naissance d'un vin, qui s'inscrit dans la magnifique série écrite à Pomerol par la famille Nicolas depuis plus de 150 ans, et qui trouvera sa place, à n'en pas douter, parmi les millésimes de référence.

2023 VINTAGE

PATIENCE REWARDED

Each vintage is a fresh start, a new challenge, a new promise.

The 2023 vintage was no exception. It surprised us in the way it evolved and how it turned out. Though sometimes disruptive, it was constantly captivating. A unique scenario unfolded, the conclusion of which was the birth of a remarkable wine.

At each stage of the vine cycle, from the earliest signs of budding to the harvesting of the last bunches, the watchword of the 2023 vintage was patience.

Patience in tending the vines at each stage of their growth and in monitoring and adjusting to the needs they were conveying to us each day. Patience was most definitely the key. It was necessary to know when to wait and when to act with discernment. This is the very essence of the work of the vigneron: a daily inspiration that energises us, makes demands on us, but leads us on to great rewards.

As in recent vintages, 2023 brought its share of challenges and emulation. It was a vintage that gave us the opportunity to deepen our learning and continue enhancing our knowledge of our magnificent terroir and the precision in our wine-growing practices. Rising to these challenges in order to perform the finest interpretation of what nature offers us, is what drives the Château La Conseillante team on a daily basis. In 2023, our team once again devoted all its energy and passion to the birth of a wine which joins a magnificent series of vintages produced in Pomerol by the Nicolas family over more than 150 years, and which will no doubt figure among the best of them.



I

Une avant-saison qui donne le ton

Early season conditions set the tone

Le début du cycle de ce millésime est marqué par la douceur et un bon niveau de précipitations, donnant le ton pour les mois à venir.

Ainsi, d'octobre 2022 à mars 2023, la moyenne des températures s'avère légèrement supérieure à la normale (9,9°C, soit +1°C par rapport à la moyenne établie sur les 17 dernières années) tandis que les précipitations sont, pour leur part, inscrites dans les données habituelles (434 mm), assurant une bonne réserve hydrique pour la vigne et enclenchant une précocité relative. Dans une logique d'anticipation des éventuels risques de gel printanier, l'équipe du Château La Conseillante pratique une taille tardive, permettant de retarder le débourrement. Celui-ci est à mi-chemin autour du 30 mars. La croissance de la vigne s'accélère ensuite de façon spectaculaire, à la faveur de températures douces (jusqu'à +2°C par rapport à la normale en mai et juin) et de quelques épisodes pluvieux, voire orageux. Ces conditions exceptionnellement chaudes et humides de la fin du printemps favorisent le développement du mildiou, qui est contenu grâce à une surveillance et une protection accrues du vignoble.

Conditions in the early part of this vintage's vine cycle were mild with good rainfall, and these set the tone for the months to come.

From October 2022 to March 2023, the average temperature was slightly higher than normal at 9.9°C, which was 1°C higher than the average of the previous 17 years. Rainfall (434 mm) was close to the usual figure, and this ensured good water reserves for the vines and led to relatively early vine shooting. Anticipating possible spring frosts, the Château La Conseillante team pruned the vines late, and this helped delay the budding. By around 30th March, the budding process was half-completed. Vine shooting then accelerated spectacularly with the onset of mild temperatures (2°C higher than the average temperatures in May and June) together with a number of rainy spells, which were sometimes stormy. These exceptionally warm and wet conditions in late spring favoured outbreaks of downy mildew, which was kept at bay thanks to increased monitoring of the plots and protection of the vines.



II

Une vigne en croissance « accélérée »

Accelerated vine growth

La floraison est précoce, homogène et explosive, annonçant une récolte généreuse : une quantité de pollen importante assure une très grande qualité de fécondation. Les premières fleurs apparaissent le 22 mai à La Conseillante, avec une fin de floraison estimée au 30 mai, suivie d'une nouaison rapidement atteinte, en date du 5 juin.

À ce stade, la vigne poursuit sa croissance rapide, nous obligeant à une grande vigilance. Ainsi, sept jours plus tard, la grappe se présente déjà au stade « petits pois », le cycle continue son évolution à un rythme soutenu (pour les grappes comme pour le feuillage) grâce à des températures clémentes et parfois ardentes, atteignant 34°C.

Le 25 juin, le stade de fermeture de grappe est atteint. Chaque stade phénologique se clôture en une semaine avec succès, sans coulure ou millerandage : l'état sanitaire des vignes est remarquable, et la qualité des grappes exceptionnelle.

The flowering was early, evenly-spread and explosive and promised an abundant crop. A large amount of pollen had ensured a very high degree of pollination. The first flowers at La Conseillante were observed on 22nd May, and the process reached completion by around 30th May with a rapid fruit set ensuing on 5th June.

The vines continued their fast growth, which obliged us to keep a very close eye on their health. Seven days later, the bunches were already displaying pea-sized berries as the cycle continued to develop at pace (both for the bunches and the foliage), thanks to warm and sometimes very high temperatures reaching 34°C.

By 25th June, the closure of the bunch stage had been reached, and each phenological stage was successfully completed within a week without any instances of fruit set failure or millerandage. The health of the vines was remarkable and the quality of the bunches was excellent.



III

Un été tout en contrastes

A summer full of contrasts

La suite de l'été est marquée par cette alternance d'épisodes pluvieux, voire orageux, et de températures chaudes malgré un ciel parfois voilé. L'équipe du Château La Conseillante surveille alors de près chaque étape de la véraison puis de la maturation des raisins. Les pluies des 20 et 21 juin (69 mm) permettent de faire grossir les raisins et de leur apporter une chair dense. Le mois de juillet s'avère plutôt sec (25 mm de précipitations seulement), avec des températures légèrement plus fraîches que la moyenne. La vigne subit un stress hydrique mesuré synonyme d'un bon équilibre, et la véraison s'enclenche dès le 16 juillet, toujours suivant un cycle rapide. Le mois d'août arrive dans des conditions identiques, la contrainte hydrique permettant une synthèse optimale des polyphénols. Ce mois totalise 12 journées à plus de 30°C et 3 jours caniculaires du 22 au 24. Grâce à sa bonne santé et aux pluies bienvenues du 15 août (25 mm), la vigne ne souffre pas de ces épisodes et poursuit sans embuche son processus de maturation des raisins. À l'approche des vendanges, ce millésime 2023 s'annonce sous les meilleurs auspices, en qualité comme en quantité.

The rest of the summer was marked by alternating spells of rain, even storms, and high temperatures despite sometimes overcast conditions. The Château La Conseillante team kept a watchful eye on each stage of the veraison and then the ripening process. The rain that fell on 20th and 21st June (69mm) allowed the grapes to swell and gain a dense flesh. July was rather dry (only 25mm of rainfall) with slightly cooler temperatures than average. The vines underwent moderate water deficit stress, a factor in acquiring good balances in the fruit, while the veraison started on 16th July following on from a fast, even cycle.

Conditions were identical during the month of August, with the ongoing water constraint enabling polyphenol synthesis. August had a total of 12 days with temperatures over 30°C. Three of these, from 22nd to 24th were scorchingly hot. Thanks to their good health and the welcome rain on 15th August (25mm), the vines didn't suffer from this heatwave and continued their grape ripening process unhindered. As the harvest neared, the 2023 showed great promise both in quality and quantity.



IV
Les vendanges,
ou l'art de savoir patienter

Harvesting and the virtue of patience

Le mois de septembre se révèle tout aussi chaud : encore 12 journées au-dessus de 30°C. Ces conditions laissent présager une accélération des maturités, et donc des vendanges anticipées. Malgré ce phénomène, la patience est de mise pour observer, goûter, analyser, et récolter les raisins à leur maturité optimale, nous obligeant parfois à des découpages intra-parcellaires sans précédent afin d'ajuster nos dates de ramassage.

Les premiers coups de sécateurs sont donnés le 7 septembre pour les jeunes Merlots, tandis que les Cabernets Francs sont récoltés le 2 octobre. Des vendanges « sur mesure » : six journées réparties sur trois semaines et demie. Les vinifications sont, elles aussi, très échelonnées. La cuvaison est une étape clé de la réussite pour ce millésime – certaines cuves ont besoin de 35 jours pour livrer le crémeux et l'harmonie attendus à Pomerol et en particulier à La Conseillante. Les écoupages s'achèvent finalement le 7 novembre, au terme d'une campagne qui met invariablement les équipes à l'épreuve – mais pour un résultat exceptionnel.

September was just as hot as August; again 12 days of temperatures over 30°C. These conditions meant an acceleration in the ripening process was likely, and an earlier than expected harvest was anticipated. Patience, however, was the order of the day: the grapes were carefully observed, tasted, analysed and finally picked at optimum ripeness. The unprecedented practice of picking individual zones within the same plot on different dates was sometimes necessary.

The first grapes (from young Merlot vines) were picked on 7th September, while the last (Cabernet Franc) were brought in on 2nd October. The harvest was “customised”, taking place on 6 days spread out over 3½ weeks. The vinifications too were very staggered. Vatting time was a crucial factor in the success of this vintage, some vats needing 35 days to deliver that creamy texture and harmony that are the hallmark of Pomerol and particularly of La Conseillante. The last vat was run off on 7th November, ending a testing campaign that ultimately produced exceptional results.

2023

Millésime inclassable, 2023 succède brillamment à un 2022 éblouissant, qui plaçait tous les curseurs assez haut, tout en jouant sur un registre différent et inattendu. C'est un vin d'une belle concentration, à la maturité fraîche, associant gourmandise, délicatesse, du moelleux dans sa définition et une matière au caractère juteux. Il s'agit d'un millésime d'équilibre et d'harmonie, dont l'éclat aromatique, sur le fruit noir tonique, se pare d'une indéniable élégance. Il s'inscrit, après 2019, 2020 et 2022, dans la famille des grands millésimes récents de Bordeaux.

ASSEMBLAGE



88 %

MERLOT

12 %

CABERNET FRANC

FICHE TECHNIQUE

Famille Nicolas

Co-gérants : Dr Bertrand Nicolas & Jean-Valmy Nicolas

Winemaker : Marielle Cazaux

6 jours

1 150 heures
de vendanges

48
heures de tri

4 025 minutes
de remontages manuels

Merlot

7, 11, 13, 18 & 20/09

Cabernet franc

02/10

12 ha

Vignoble de la Conseillante

11 ha

Surface en production en 2023

43 hl/ha

rendement moyen
sur la propriété

3,68
pH

3,24

Acidité totale (AT)

14 % vol

Degré alcoolique

13 Parcelles

4 en vinification intégrale

70%

Élevages en barrique
traditionnelle neuve
27% en barrique traditionnelle
3% élevage en amphore

2023

An unclassifiable vintage, 2023 follows on brilliantly from the dazzling 2022, which set the benchmarks quite high across the board while playing on a different and unexpected register. 2023 has excellent concentration and fresh ripeness. The wine combines hedonistic enjoyment, delicacy, softness and precision with a juiciness contained within its body. This is a vintage displaying balance and harmony, the aromatic expression of which, with its energetic black fruit, is cloaked in undeniable elegance. It finds its place, after 2019, 2020 and 2022, among the family of recent great Bordeaux vintages.

BLEND



88 %

MERLOT



12 %

CABERNET FRANC

TECHNICAL DATA

Property of the Nicolas Family
Directors: Dr Bertrand Nicolas & Jean-Valmy Nicolas
Winemaker: Marielle Cazaux

6 days
1 150 hours
of harvesting

48
hours of sorting the fruit

4 025 minutes
of manual pump-overs

Merlot
7, 11, 13, 18 & 20/09
Cabernet franc
02/10

12 ha
of vineyard at La Conseillante
(29 acres)

11 ha
in production in 2023

43 hl/ha
the average yield
produced at the estate

3,68
pH

3,24
Total Acidity (TA)

14 % by vol
Alcoholic degree

13 Plots
4 vinified through integral vinification

70%
Aged in traditional
new oak barrels
*27% traditional second-fill oak barrels
3% aged in amphora*







@laconseillante



Château La Conseillante



laconseillante