



RAPPORT ANNUEL  
**2025**

Dans la lignée des  
grands millésimes en « 5 »

# Retour sur l'année 2025

## — AU VIGNOBLE —

### HIVER : UNE PAUSE BIENVENUE

L'hiver s'est déroulé sous des températures proches des normales, accompagné d'une pluviométrie légèrement excédentaire. Les pluies hivernales, dans la continuité d'un automne déjà humide, ont permis une recharge efficace des sols. Ces réserves en eau ont constitué une base solide pour la vigne au démarrage du cycle.

### PRINTEMPS : LA COURSE À LA PRÉCOCITÉ

Le printemps, très ensoleillé, chaud et peu arrosé, a accéléré la végétation. Le débourrement est observé dès le 7 avril et les stades phénologiques s'enchaînent rapidement. À la mi-mai, l'avance atteint près de dix jours, faisant de 2025 l'un des millésimes les plus précoces du Centre-Loire. La faible pression mildiou facilite le travail de la vigne et apporte une sérénité retrouvée avec des mois de mai et juin particulièrement secs.

### ÉTÉ : MATURITÉ SOLAIRE

La floraison précoce entraîne une coulure plus importante que la moyenne, notamment sur les Sauvignons. Juillet se montre plus contrasté, alternant chaleur et fraîcheur, ralentissant temporairement le cycle.

La maturation s'effectue sous des conditions estivales marquées, avec un épisode caniculaire mi-août favorisant concentration et maturité. Les pluies de fin août apportent de la fraîcheur sans diluer les équilibres.

### AUTOMNE : LA RÉCOLTE DE L'EXCELLENCE

L'aboutissement de cette année solaire fut des vendanges historiquement précoces, dans la continuité des millésimes solaires récents (2015, 2018, 2019, 2020 et 2022). Elles ont débuté le 1er septembre pour s'achever le 12 septembre, sous une météo clémente et ont été guidées par un suivi méticuleux de la maturité parcelle par parcelle. Cette précocité, combinée à la concentration des jus due à l'été, nous a permis de rentrer des raisins d'une qualité exceptionnelle.



## — AU DOMAINE —

### ★ FÉVRIER 2025

Nous avons commencé l'année avec **Wine Paris** et **La Levée de la Loire** à Angers, des occasions de présenter nos vins à un large public de passionnés et de professionnels.

### ★ MARS 2025

**Prowein** a permis de prolonger ces échanges et de faire découvrir ces cuvées à l'international.

### ★ AVRIL 2025

Les 5 et 6 avril ont marqués l'**ouverture de la saison au caveau**. Un temps fort où nous avons pu accueillir nos visiteurs et leur faire découvrir le nouveau millésime.

### ★ JUILLET 2025

Le domaine a pu participer aux **Vindredis** à Sancerre en représentant les vins de Saint-Satur.

### ★ SEPTEMBRE 2025

Notre weekend « Vendanges ouvertes » dans notre cave de dégustation, a été rythmé par des animations pour tous et des dégustations de millésimes de garde.

### ★ NOVEMBRE 2025

Nous avons clôturé l'année au **DiVIN salon** à Châtillon-sur-Chalaronne, confirmant un lien fort avec les amateurs des vins Laporte.

# Nos vins médailleés en 2025



## LES GRANDMONTAINS

Sancerre rouge 2023 · Argiles à Silex



91pts Wine Enthusiast

## LES GRANDMONTAINS

Sancerre rosé 2024 · Argiles à silex



91pts Wine Enthusiast

## LES GARENNES

Sancerre blanc 2023 · Caillottes



92pts Wine Enthusiast **Editor's Choice**

## LA TERRE DES ANGES

Sancerre blanc 2024 · Silex



91pts Wine Enthusiast

## LE GRAND ROCHOY

Sancerre blanc 2023 · Silex



93pts Wine Spectator **Editor's Choice**

## LA COMTESSE

Sancerre blanc 2023 · Marnes Kimméridgiennes



94pts Wine Enthusiast **Editor's Choice**

# 2025 : Un millésime de grand équilibre

## — SIGNATURE DU MILLÉSIME —

Les premières dégustations confirment tout le caractère solaire et harmonieux du millésime, tout en préservant la minéralité propre à nos terroirs de silex de Saint-Satur.

Les blancs 2025 se montrent généreux et élégants, portés par des arômes de pêche, de poire, d'agrumes, et de fines notes d'anis et de réglisse. Leur acidité modérée est parfaitement équilibrée par une tension naturelle, offrant des bouches longues, nettes et précises. L'élevage sur lies fines, accompagné de bâtonnages, affine progressivement les cuvées et renforce la précision des finales.

Les rouges, quant à eux, présentent une maturité phénolique aboutie et un fruité gourmand — fraise, cerise, framboise — ainsi qu'une structure souple qui gagnera en profondeur au cours de l'élevage.

## — LE MOT DE CÉDRIC BOURGEOIS —

« 2025 s'inscrit clairement dans la lignée des grands millésimes en 5 du Sancerrois — 2015, 2005, 1995, 1985 — reconnus pour leur équilibre et leur potentiel de garde. Malgré des rendements modestes, la qualité est incontestablement au rendez-vous : un millésime éclatant, riche et précis. »



# Les temps forts à la cave de dégustation



## OUVERTURE DE LA SAISON

Le retour du printemps a marqué le lancement d'une nouvelle saison au caveau et son ouverture 7 jours sur 7 jusqu'à octobre.

Un moment privilégié pour accueillir nos visiteurs autour des premières dégustations du millésime 2024, directement prélevé sur cuves et sur fûts.

Cette ouverture a donné le ton de l'année : un caveau vivant, une équipe mobilisée, et des échanges chaleureux autour de nos vins.

Une parenthèse lumineuse qui a célébré le renouveau de la vigne et l'envie de partager.



## VENDANGES OUVERTES

Fin septembre, le domaine a inauguré la première édition des « Vendanges Ouvertes » dans notre cave de dégustation : un week-end entièrement dédié à la découverte.

Entre dégustations de vieux millésimes, jeux sensoriels et ateliers pédagogiques, petits et grands ont exploré l'univers Laporte sous

un nouveau jour. La chasse au trésor dans le vignoble et les accords vins & crottin de Chavignol ont rythmé ces deux journées conviviales.

Un rendez-vous de rentrée riche en rencontres, qui a permis à chacun de ressentir l'énergie et les promesses du nouveau millésime.

# Nos voeux pour 2025

Chers amis du domaine Laporte,

Nous souhaitons vous adresser nos plus sincères remerciements pour votre fidélité à nos vins et à nos terroirs uniques.

2025 a consolidé notre lien avec vous. Votre fidélité a permis de maintenir l'exigence qui guide chaque geste, de la vigne au chai.

Le millésime 2025 marque un retour à des conditions favorables. Travail serein, maturités franches, énergie retrouvée dans les parcelles. Cette dynamique porte l'année à venir.

Pour 2026, nous formulons un voeu simple : poursuivre avec rigueur et constance la construction de vins précis et fidèles à leurs origines. Vous en serez les premiers témoins.

Au nom de l'équipe, que 2026 vous apporte de nombreux moments partagés autour de nos cuvées.

Avec toute notre gratitude,

L'équipe du domaine Laporte

