



RAPPORT ANNUEL  
**2025**

La tradition des grands  
millésimes en « 5 »

# Retour sur l'année 2025

## — AU VIGNOBLE —

### HIVER : UNE PAUSE BIENVENUE

Après un automne intense, la vigne a profité d'un hiver plus froid et plus traditionnel que l'année précédente. Loin de la douceur habituelle, ces températures hivernales ont permis à nos céps de se reposer pleinement et de se préparer idéalement pour le cycle à venir. Ce sommeil hivernal a eu l'avantage de retarder un peu le débourrement, écartant, pour un temps, la menace des gelées précoces et assurant une bonne régénération des sols.

### PRINTEMPS : LA COURSE À LA PRÉCOCITÉ

Le printemps a marqué un changement radical ! Une montée en puissance spectaculaire des températures a fait exploser la végétation. La vigne, en pleine forme, a rattrapé son retard en un temps record. Nous avons vécu une véritable accélération, nous préparant à un millésime que nous savions déjà très précoce. Cette phase a exigé une vigilance maximale pour accompagner cette croissance rapide et assurer une floraison saine, première promesse d'une belle récolte.

### ÉTÉ : L'INTENSITÉ SOLAIRE

L'été 2025 a été un véritable atout : il a été marqué par de longues périodes de soleil éclatant et de chaleur. Ces conditions sèches ont été idéales pour concentrer le jus dans les baies. Nos sols de Sancerre, notamment les Caillottes et Silex, ont joué leur rôle essentiel, régulant l'eau pour éviter tout stress inutile et favoriser une maturation aromatique intense. Chaque journée ensoleillée a été une bénédiction, sculptant dans le raisin les saveurs riches et puissantes que vous retrouverez dans nos futures cuvées.

### 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

Le weekend de vendanges ouvertes a été rythmé par des animations pour tous et les dégustations.

### ★ 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 2025





# 2025 : Un millésime de grand équilibre

## — DE LA VIGNE À LA CAVE —

Le millésime 2025 marque un véritable retour à l'optimisme après une année 2024 difficile pour la vigne. Le cycle végétatif s'est déroulé dans des conditions remarquablement favorables : absence de gel printanier, aucun épisode de grêle, faible pression de mildiou et une végétation en avance.

La vigne a ainsi évolué sereinement jusqu'à la floraison qui, réalisée sous la pluie, a entraîné de la coulure, réduisant naturellement le nombre de grappes. L'été chaud et sec a ensuite ralenti la croissance, avant que les pluies de fin août ne redonnent fraîcheur et vigueur au vignoble.

Cette alternance a permis d'obtenir des raisins à maturité optimale, avec des degrés maîtrisés malgré des rendements inférieurs à nos attentes.

## — 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, un fruité solaire et gourmand — fraise, cerise, framboise — ainsi qu'une structure souple qui gagnera en profondeur au cours de l'élevage.

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 au caveau



## 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 » : 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 vœu 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

