



Millésime 2023



Quelle satisfaction de renouer avec un millésime généreux et de grande qualité !

Tout au long de l'année, il a fallu gérer des conditions chaotiques, bien que plus clémentes pour nous à Saint-Estèphe ; il s'est agi de prendre les décisions stratégiques dans cette guerre des nerfs pour atteindre la maturité optimale : effeuillage de nos grands Cabernet Sauvignon, démarrage tardif des vendanges qui ont été les plus longues de l'histoire de la propriété. Les fermentations avec nos levures indigènes parcellaires du millésime permettent l'expression la plus directe et pure de nos terroirs : de cette palette d'une richesse immense est né un assemblage que je qualifierais de « grand classique contemporain ».

Je retrouve dans ce millésime 2023 ce qui anime mon amour pour les grands vins de la rive gauche : l'équilibre, la noblesse des tanins murs des grands Cabernet Sauvignon, la fraîcheur, le raffinement, tout cela sous-tendu par une énergie remarquable !

Philippe Van de Vyvere

What a delight to be back to a generous vintage and one of great quality!

We had to deal with chaotic conditions throughout the year, even though the weather was kinder to us in Saint-Estèphe. We had to make strategic decisions in this war of nerves to reach optimum ripeness: leaf removal on our great Cabernet Sauvignon vines and a late start to the harvest, which was the longest in the estate's history. Fermentation with our indigenous yeasts of the year from each plot has given the purest, most direct expression of our terroirs. This immensely rich palette has produced a blend that I would describe as a « great contemporary classic ».

In this 2023 vintage, I find everything that drives my love for the great wines of the left bank: balance, the nobility of the ripe tannins of great Cabernet Sauvignon, freshness, refinement, and all this underpinned by remarkable energy!

Philippe Van de Vyvere

Un millésime de contrastes

L'hiver est doux à Saint-Estèphe. La pluviométrie est proche de la moyenne trentenaire (550 mm) avec une alternance de mois secs et pluvieux.

Début avril, sous des températures estivales (25° C), le débourrement est homogène, y compris sur les parcelles touchées par la grêle en 2022. La Gironde nous protège « in extremis » du gel du 5 avril. Les pluies régulières du printemps couplées à la douceur des températures provoquent une croissance rapide de la vigne. La floraison est précoce mais belle (mi-floraison le 28 mai). Tous les travaux se superposent : relevage, épamprage, écimage ... Nos vigneronns travaillent sans relâche pour accompagner la vigne dans cette période intense.

Le mois de juillet se montre capricieux avec une alternance de journées sèches et pluvieuses multipliant les fronts orageux et risques de grêle : 13 jours d'alerte grêle entre avril et août. Notre système de protection collectif installé cette année nous permet d'éviter le pire ! Les cadences de protection contre le mildiou se resserrent. Nous les complétons par des épamprages méticuleux et répétés, des relevages soignés et un travail des sols superficiel afin d'évacuer l'eau des parcelles. La vigne résiste !

Les fortes chaleurs de la fin août et du début septembre commencent à marquer le haut feuillage des jeunes plantes. Nous limitons l'évapotranspiration par des travaux superficiels des sols et des tontes rases sur les parcelles enherbées. Nos terroirs frais de graves-argileuses de Saint-Estèphe démontrent une fois de plus leur capacité à faire face aux conditions extrêmes. À la veille des vendanges, le vignoble est sain et vert. Le potentiel de récolte étant généreux et la météo clémente, nous faisons le choix, tout début septembre, d'effeuiller nos Cabernet Sauvignon pour favoriser leur maturité et atteindre leur potentiel optimal.

La récolte des Merlot débute le 18 septembre sous un magnifique soleil et des températures estivales. Elle est suivie par celle des Petit Verdot, Cabernet Franc puis des Cabernet Sauvignon précoces. Fin septembre, nous arrêtons les vendanges pour laisser nos grands Cabernet Sauvignon tardifs atteindre leur pleine maturité. Ces derniers raisins sont « rentrés » le 11 octobre. Au total, quasiment un mois de vendanges (les plus longues de l'histoire de propriété) a été nécessaire pour récolter nos 70 hectares. La récolte est belle et enfin généreuse : la récompense d'une année de travail !



A vintage of contrasts

The winter was mild in Saint-Estèphe. Rainfall was close to the thirty-year average (550 mm), with alternating dry and wet months.

Early April, in summer-like temperatures (25°C), budburst was uniform, including in plots that had been hit by hail in 2022. The Gironde protected us « in extremis » from the April 5 frost. Regular rainfall in spring, combined with mild temperatures, led to rapid growth in the vineyard. Flowering was early but good (mid-flowering on 28 May). All the work came at the same time: wire lifting, shoot thinning, topping, etc. Our winegrowers had to work tirelessly to help the vines through this intense period.

July proved to be a capricious month, with alternating dry and rainy days leading to storm fronts and the risk of hail: 13 days of hail warnings between April and August. Our collective protection system installed this year enabled us to avoid the worst! Efforts to protect against downy mildew were increased. Added to this was meticulous and repeated shoot thinning, judicious wire lifting and shallow tillage to drain water from the plots. The vines held out!

The extreme heat of late August and early September began to take its toll on the high foliage of young plants. We limited evapotranspiration by shallow tillage and close mowing of the grassed plots. Our fresh clay-gravel terroirs in Saint-Estèphe once again demonstrated their ability to cope with extreme conditions. On the eve of the harvest, the vineyard was green and healthy. The crop was looking generous and the weather mild, so we decided at the very beginning of September to remove leaves from our Cabernet Sauvignon vines to help them ripen and reach their optimum potential, a choice that paid off.

The Merlot harvest began on 18 September under magnificent sunshine and summer-like temperatures. This was followed by the Petit Verdot, Cabernet Franc and then the early plots of Cabernet Sauvignon. At the end of September, we stopped picking to allow our great late-ripening Cabernet Sauvignon to reach full maturity. These last grapes were brought in on 11 October. In total, it took almost a month of picking (the longest in the estate's history) to harvest our 70 hectares. The crop turned out to be fine and generous: the reward for a year's hard work!



Un millésime généreux

Deux mois, c'est le temps qu'il nous a fallu pour vendanger puis vinifier ce généreux millésime.

Depuis le millésime 2020, nous utilisons les levures indigènes parcellaires du millésime. Tout est histoire d'identité, le terroir est révélé. Cette approche est devenue une évidence : nous avons l'intime conviction d'atteindre l'expression la plus pure, la plus entière de notre terroir et du millésime. Les vins ont gagné en relief, précision, pureté et éclat : un vrai « supplément d'âme ».

Au lendemain des vendanges, le potentiel qualitatif est là. Chaque cépage semble dévoiler ce que l'on attend exactement de lui, sans exubérance, avec beaucoup d'élégance, d'équilibre, de finesse et de précision. Les Merlot sont transcendés par la macération. Les Cabernet Sauvignon associent la maturité à une belle fraîcheur en bouche et des tanins d'une précision et d'une finesse exceptionnelle. La parcelle de Petit Verdot plantée en 2013, atteint sa « vitesse de croisière ». Sans exubérance, ils expriment les caractéristiques aromatiques attendues et des tanins d'une « grande classe ». Un peu trop généreux, les Cabernet Franc n'entrent pas dans l'assemblage du Grand Vin cette année. Après un millésime 2022 « hors normes », les données analytiques du millésime 2023 sont proches des valeurs « classiques » du 2020.

L'assemblage a présenté un défi aussi important que magique. La générosité et l'homogénéité du millésime nous ont offert un champ des possibles exceptionnel. Et pourtant, cet assemblage « très Phélan Ségur », tout en énergie, s'est finalement imposé à nous.



226B

A generous vintage

It took two months to harvest and then vinify this generous vintage.

Since the 2020 vintage, we have been using the indigenous yeasts of the year from each plot. It is all about identity and revealing the terroir. This has become the obvious approach to adopt: we are deeply convinced that we are achieving the purest, fullest expression of our terroir and the vintage. The wines have gained in depth, precision, purity and brilliance: a real « boost to the soul ».

The day after the harvest, the quality potential was already there. Each grape variety seemed to reveal exactly what was expected of it, without exaggeration, with great elegance, balance, finesse and precision. The Merlot was transcended by maceration. The Cabernet Sauvignon combined ripeness with a lovely freshness on the palate and tannins of exceptional precision and finesse. The plot of Petit Verdot planted in 2013 has reached « cruising speed ». Without exaggeration, it expressed the expected aromatic characteristics and tannins of great class. The Cabernet Franc was a little too generous, and is not included in the blend for the Grand Vin this year. After an « unusual » 2022 vintage, the analysis for the 2023 vintage are close to the « classic » values seen in 2020.

Blending was as challenging as it was magical. The generosity and uniformity of the vintage offered us an exceptional range of possibilities. For all that, this blend, very typical of Phélan Ségur and full of energy, finally emerged.



Château Phélan Ségur 2023

Énergie

Le millésime 2023 est l'essence même du « style Phélan Ségur ».

La générosité de sa palette aromatique interpelle immédiatement : fruits rouges, roses fraîches avec quelques notes de cèdre et d'épices. Le nez est très expressif et d'une fraîcheur singulière.

L'attaque tout en douceur offre gourmandise et suavité. Le milieu de bouche surprend par sa vitalité. La trame tannique est parfaitement tissée, élégante et montre beaucoup de finesse. Les grands Cabernet Sauvignon que l'on a laissés mûrir jusqu'à la mi-octobre apportent maturité, pureté et fraîcheur à l'assemblage.

La finale est longue et précise. *C'est un vin lumineux à l'énergie remarquable.*




CHÂTEAU
Phélan Ségur
 2023
 SAINT-ESTÈPHE
Château Phélan Ségur

Vendanges : 18 sept. - 11 oct.
2
 60% CS
 30% ML
 10% PV
 100% BIOLOGIQUE

Viticulture
 entièrement
 bio
 Dérivés autorisés
 en culture
 L'usage d'intrants
 autorisés
 n'est pas autorisé

Alcool : **2**
 13,5 % vol.
 2,83
 80

Récolte : 2023
 Propriétaire :
 Château Phélan Ségur
ÉNERGIE
 Energy

Vitale
 Grâce à nos
 énergies

Château Phélan Ségur 2023
Energy

The 2023 vintage is the very essence of the « Phélan Ségur style ».

The generosity of its aromatic palette is immediately appealing: red fruit, fresh roses with hints of cedar and spices. The nose is very expressive and of unusual freshness.

The soft attack offers indulgence and smoothness. The mid-palate is surprisingly lively. The tannic structure is perfectly woven, elegant and shows great finesse. The great Cabernet Sauvignon grapes, left to ripen until mid-October, have brought ripeness, purity and freshness to the blend.

The finish is long and precise. *It is a radiant wine with remarkable energy.*



CHÂTEAU
Phélan Ségur

Vendanges
du 18 septembre
au 11 octobre

2

Viticulture environnementale
innovante

Innovative sustainable viticulture

Levures indigènes parcellaires

Selected indigenous yeasts

60% Cabernet Sauvignon

38% Merlot

55% barriques neuves
0
55% new barrels

2% Petit Verdot

Alcool

pH

IPT

2

13,5 % vol.

3,83

80

ENCÉPAGEMENT

58 % Cabernet Sauvignon

39% Merlot

1,5% Petit Verdot

1,5% Cabernet Franc

3

VIGNOBLE - 70 hectares

ÂGE MOYEN DES VIGNES - 35 ans

DENSITÉ - 10 000 pieds/hectare

PROPRIÉTAIRE - Philippe Van de Vyvere

ÉNERGIE
Energy



Château
Phélan Ségur
SAINT-ESTÈPHE
PHILIPPE & PIERRE VIN & VIVANT

Vendanges du 18 septembre au 11 octobre

2

Viticulture environnementale innovante

Innovative sustainable viticulture

Levures indigènes parcellaires

Selected indigenous yeasts

50% Merlot

42% Cabernet Sauvignon

8% Cabernet Franc

0

Élevage en barriques - 14 mois

Barrel ageing - 14 months

Alcool - 13 % vol.

pH - 3,78

IPT - 77

Le nez offre une intensité aromatique remarquable sur des arômes de fruits rouges croquants et de délicates notes florales.

L'attaque est ronde, charnue et sensuelle. Le vin est gourmand et tendre. Il développe une jolie structure enrobée d'un fruit juteux.

Tout est en place dans ce millésime. Son équilibre et son harmonie lui permettent d'être dégusté dans ses plus jeunes années.

2

The nose offers remarkable aromatic intensity, with aromas of crunchy red fruit and delicate floral notes.

The attack is round, fleshy and sensual. The wine is gourmand and tender. It develops a lovely structure wrapped in juicy fruit.

Everything is in place in this vintage. Its balance and harmony allow it to be enjoyed in its younger years.

3

VIGNOBLE - 70 hectares

ÂGE MOYEN - 35 ans

DENSITÉ DE PLANTATION - 10 000 pieds/ha

PROPRIÉTAIRE - Philippe Van de Vyvere

ENCÉPAGEMENT

58 % Cabernet Sauvignon

39% Merlot

1,5% Petit Verdot

1,5% Cabernet Franc



FRANK
PHÉLAN

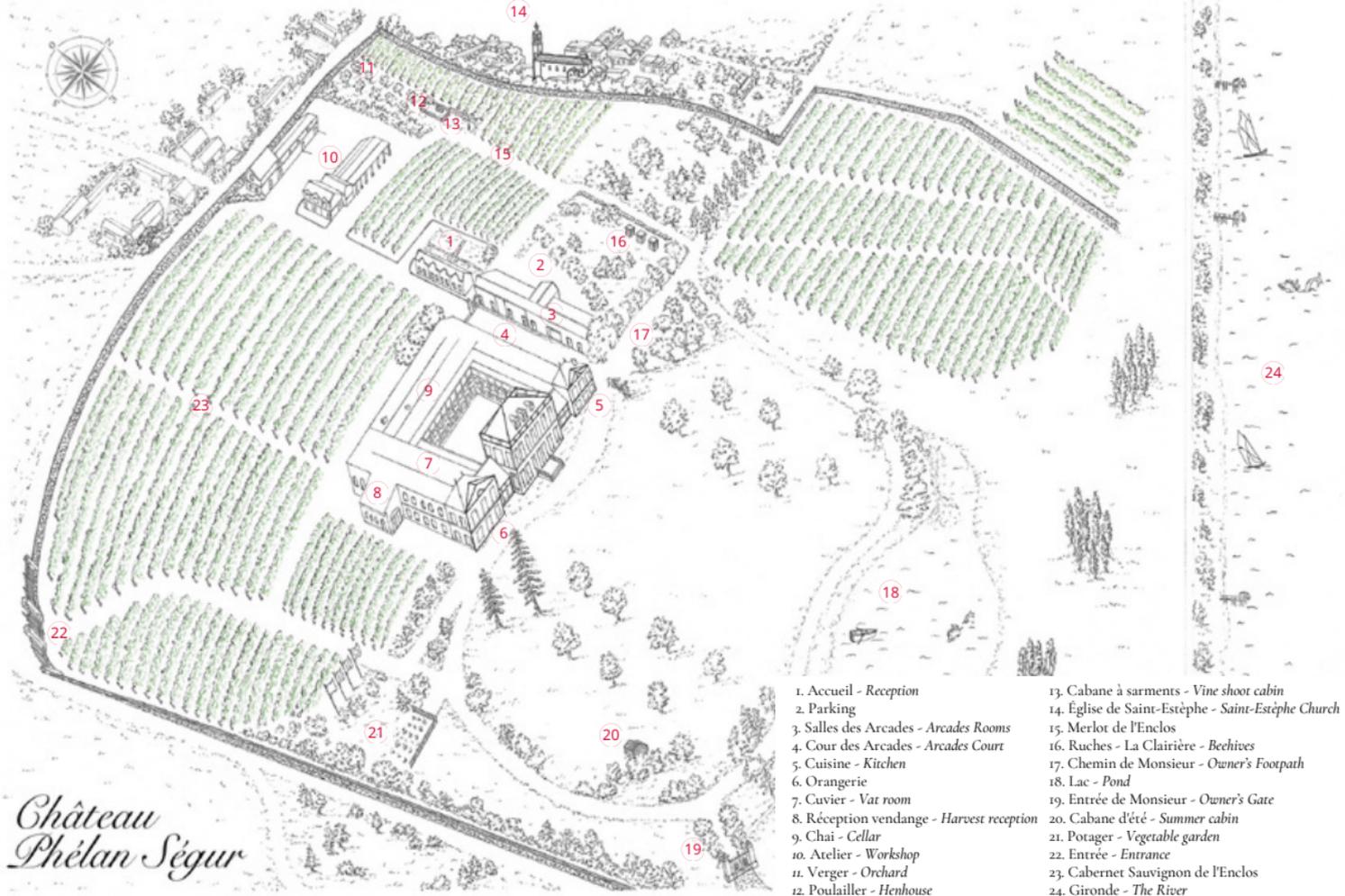
FRANK
PHÉLAN

Frank Phélan

SAINT-ESTÈPHE

MIS EN BOUTEILLE À LA PROPRIÉTÉ
Y. GARNIER & FILS





*Château
Phélan Ségur*

- 1. Accueil - Reception
- 2. Parking
- 3. Salles des Arcades - Arcades Rooms
- 4. Cour des Arcades - Arcades Court
- 5. Cuisine - Kitchen
- 6. Orangerie
- 7. Cuvier - Vat room
- 8. Réception vendange - Harvest reception
- 9. Chai - Cellar
- 10. Atelier - Workshop
- 11. Verger - Orchard
- 12. Poulailler - Henhouse
- 13. Cabane à sarments - Vine shoot cabin
- 14. Église de Saint-Estèphe - Saint-Estèphe Church
- 15. Merlot de l'Enclos
- 16. Ruches - La Clairière - Beehives
- 17. Chemin de Monsieur - Owner's Footpath
- 18. Lac - Pond
- 19. Entrée de Monsieur - Owner's Gate
- 20. Cabane d'été - Summer cabin
- 21. Potager - Vegetable garden
- 22. Entrée - Entrance
- 23. Cabernet Sauvignon de l'Enclos
- 24. Gironde - The River

Un « Jardin de vignes »

Les 114 hectares de la propriété surplombent l'Estuaire de la Gironde et jouissent d'une **biodiversité naturelle**. Phélan Ségur est un paysage de prairies, de haies, de murets, de bois et forêts, de cours d'eau et vergers abritant des centaines d'espèces animales et végétales. « **Tout ce petit monde** » contribue à la vie de ce « **Jardin de vignes** » de 70 hectares.

Cette biodiversité a toujours existé à Phélan Ségur, « *c'est notre engagement de la révéler et notre devoir de la protéger* ». Depuis 2019, nous accélérons la plantation d'arbres (plus de 1 500), mais aussi de haies et de buissons, autant de refuges et couloirs de circulation pour la faune du domaine.

Orchidées, séquoias, cyprès chauves et magnolias centenaires se mêlent aux espèces endémiques comme les frênes, les chênes verts, les houx, les châtaigniers et les érables : 270 espèces végétales embellissent le Parc. Nous en dénombrons 70 au sein même de nos parcelles. Presque 800 espèces d'animaux hôtes peuplent ce « Jardin » participant aux différents équilibres écologiques : la chouette chevêche et le lézard des murailles raffolent des insectes, les chauves-souris s'attaquent au vers de la grappe, les carabes noirs sont friands des larves de cicadelle. Depuis 2019 et l'apparition de ruches dans notre Parc, les abeilles témoignent d'une biodiversité active et riche.



A « Vine garden »

The estate's 114 hectares overlook the Gironde Estuary and enjoy **natural biodiversity**. Phélan Ségur is a landscape of meadows, hedges, low walls, woods and forests, streams and orchards sheltering hundreds of animal and plant species. **They all contribute to the life of this 70-hectare « Vine Garden ».**

This biodiversity has always existed at Phélan Ségur, and « *it is our commitment to reveal it and our duty to protect it* ». Since 2019, the planting of historic tree species has been stepped up (more than 1 500), along with hedged and bushes, all providing refuge and corridors for the estate's fauna.

Orchids, sequoias, bald cypresses and century-old magnolias mingle with endemic species such as ash, holm oak, holly, chestnut and maple: 270 plant species grace the Park. We count 70 within our own plots. Almost 800 species of host animals inhabit this « Garden », contributing to the various ecological balances: owls and wall lizards like to eat insects, bats prey on the grapevine moth and black clock beetles are fond of leafhopper larvae. Since the arrival of beehives in 2019, bees bear witness to an active and rich biodiversity.

Un art de recevoir et de partager

A l'automne 2023, nous démarrons des travaux pour adapter nos équipements à un réceptif plus interactif. Nous reconstruisons une cuisine sous la direction d'Axel Vervoordt, elle accueillera en mai 2024 la « Table du Chef ». Elle renforce la dimension vin et gastronomie historique de notre offre réceptive ; en effet, la propriété fut l'une des premières à accueillir un Chef à demeure.

Si la dégustation reste le temps fort, l'expérience est transcendée lors d'un repas servi dans les salons privés, dans le Parc, voire partagé au sein même de cette nouvelle cuisine. Au menu : grands millésimes et belle gastronomie de saison.

The art of welcoming and sharing

In autumn 2023, we started work to adapt our facilities to provide a more interactive visitor experience. We have rebuilt a kitchen under the direction of Axel Vervoordt, which will host the « Chef's Table » in May 2024. This strengthens the historic wine and gastronomy dimension of our visitor experience: the estate was one of the first to employ a resident Chef.

While the tasting remains the highlight, the experience is immeasurably enhanced when it takes place over a meal served in the private rooms, in the Château Park, or even shared within the new kitchen itself. On the menu: great vintages and finest seasonal gastronomy.



Jean-Luc Beaufiles
Chef au Château Phélan Ségur



Une mission de former et de transmettre

Nous renforçons notre engagement dans la formation des jeunes via deux programmes de compagnonnage : « l'École de la Vigne » et « Les Vignerons du Vivant ».

Après Anvers en 2019 (Concours ASI du Meilleur Sommelier du Monde) et Chypre en 2021 (Concours ASI du Meilleur Sommelier d'Europe et d'Afrique), une fois encore, le Château Phélan Ségur a accompagné la sommellerie mondiale lors du **Concours ASI du Meilleur Sommelier du Monde à Paris en 2023**. La propriété est également partenaire officiel de l'Union de la Sommellerie Française (UDSF). En nous associant à la sommellerie, nous apportons notre pierre à l'édifice et donnons la visibilité méritée à ce métier. **Les sommeliers sont la «Voix de nos Vins ».**

A mission to educate and to pass on knowledge

We are strengthening our commitment to training young people through two mentoring programmes: « l'École de la Vigne » and « Les Vignerons du Vivant ».

After Antwerp in 2019 (ASI Contest Best Sommelier of the World) and Cyprus in 2021 (ASI Contest Europe and Africa's Best Sommelier), Château Phélan Ségur once again supported world sommellerie at the **ASI Contest Best Sommelier of the World in Paris in 2023**. The Château is also an official partner of the **Union de la Sommellerie Française (UDSF)**. By associating ourselves with sommellerie, we make our contribution to giving this profession the visibility it deserves. Sommeliers are the « Voice of our Wines ».



Nina Jensen, Raimonds Tomsons (winner), Véronique Dausse and Reeze Choi
ASI Contest Best Sommelier of the World Paris 2023



Château Phélan Ségur, membre du Collège Culinaire de France
Château Phélan Ségur, member of the Collège Culinaire de France

À PROPOS DU CHÂTEAU PHÉLAN SÉGUR

« Il n'y a pas de limites pour Phélan Ségur »

Véronique Dausse, Directrice Générale du Château Phélan Ségur.

Au cœur du village de Saint-Estèphe, le Château Phélan Ségur jouit d'une situation privilégiée face à la Gironde sur de superbes croupes de graves argileuses en pente douce. Si le Château est d'origine irlandaise par son fondateur, Bernard O'Phelan, il est aujourd'hui la propriété de Philippe Van de Vyvere, capitaine d'industrie belge, amateur de grands crus et fin connaisseur des vins de Bordeaux. Depuis 2010, Véronique Dausse dirige avec exigence et pragmatisme ce fleuron de Saint-Estèphe. Ensemble, ils se donnent de grandes ambitions et aspirent à l'excellence. Ils ont à cœur la préservation des savoir-faire, le bien-être des équipes, la durabilité tout en respectant l'âme de la propriété.

VIGNOBLE

70 hectares

ÂGE MOYEN DES VIGNES

35 ans

DENSITÉ

10 000 pieds/hectares

PROPRIÉTAIRE

Philippe Van de Vyvere

ENCÉPAGEMENT

58 % Cabernet Sauvignon, 39% Merlot, 1,5% Petit Verdot, 1,5% Cabernet Franc

TERROIR

Graves argileuses

ABOUT CHÂTEAU PHÉLAN SÉGUR

« *Phélan Ségur knows no limits* »

Véronique Dausse, Managing Director of Château Phélan Ségur.

In the heart of the village of Saint-Estèphe, Château Phélan Ségur enjoys a privileged location overlooking the Gironde, on superb, gently sloping clay gravel ridges. While the Château may be of Irish origin through its founder Bernard O'Phelan, today it belongs to Philippe Van de Vyvere, a Belgian captain of industry and connoisseur of fine Bordeaux wines. Since 2010, Véronique Dausse has managed this jewel of Saint-Estèphe with demanding high standards and pragmatism. Together, they set themselves ambitious goals and aspire to excellence. They are committed to preserving know-how, ensuring the well-being of the teams, and sustainability, while respecting the soul of the property.

VINEYARD

70 hectares

AVERAGE AGE

35 years old

DENSITY OF PLANTATION

10 000 vines/hectares

OWNER

Philippe Van de Vyvere

GRAPE VARIETIES

58 % Cabernet Sauvignon, 39% Merlot, 1,5% Petit Verdot, 1,5% Cabernet Franc

TERROIR

Clay-gravel



CHÂTEAU

Phélan Ségur

Château Phélan Ségur

Rue des Écoles

33180 Saint-Estèphe

+33 (0)5.56.59.74.00

phelan@phelansegur.com

www.phelansegur.com



CHÂTEAU

Phélan Ségur

SAINT - ESTÈPHE