



CHÂTEAU

Phélan Ségur

Millésime 2024





LES QUATRE SAISONS

Une année tourmentée

THE FOUR SEASONS

A turbulent year



CHATEAU
ST ESTÉPHE — FRANCE
Phélan
Ségur

HIVER

L'hiver est **doux et pluvieux** à Saint-Estèphe. Nous enregistrons 687 mm entre le 1er octobre 2023 et le 29 février 2024 (moyenne trentenaire = 470 mm).

The winter was **mild and rainy** in Saint-Estèphe. We recorded 687 mm/27,04 inches between 1 October 2023 and 29 February 2024 (30-year average = 470 mm/18,5 inches).



PRINTEMPS

Le printemps 2024 ne laisse aucun répit. Les pluies sont intenses et régulières (143 mm en mars, 147 mm en mai) et les températures inférieures aux normales de saison. Dès le début de la campagne viticole, nos efforts sont dirigés vers la protection du vignoble contre le mildiou. Nos premiers traitements préventifs s'effectuent peu après un débourrement précoce (28 mars). La pression sanitaire fait craindre le pire, nous nous battons sans relâche. La vigne résiste, aidée par le brassage d'air apporté par la proximité de la Gironde. Malgré une croissance végétative très lente due à des températures fraîches, la floraison est précoce (5 juin). Elle s'étale pendant une dizaine de jours sous d'importantes pluies provoquant de la coulure.



SPRING

Spring 2024 offered no respite. **Rainfall was intense and regular** (143 mm/5,62 inches in March, 147 mm/5,78 inches in May) and temperatures below seasonal norms. From the start of the growing season, our efforts were focused on **protecting the vineyard against downy mildew**. Our first preventive sprays took place shortly after the early bud burst (28 March). The health pressure led us to fear the worst, and we battled relentlessly. **The vines held up well**, helped by the fresh air resulting from their proximity to the Gironde. Despite very slow vegetative growth due to cool temperatures, flowering was early (5 June). It was spread out over ten days or so, with heavy rain causing some poor fruit set.



ÉTÉ

L'été s'installe à la fin du mois de juin ; il est plutôt **sec et frais**. La véraison est lente (mi-véraison le 23 août) mais va être relancée par les pluies de fin août. Pour **accélérer la maturation** de nos raisins tout en **conservant un vignoble sain**, début septembre, nous **effeuillons 70% de notre vignoble** sur une face (côté Est/Nord).

SUMMER

Summer set in at the end of June, and was fairly **dry and cool**. Véraison was slow (mid-véraison on 23 August) but was boosted by the rains at the end of August. To **speed up the ripening** of our grapes while **maintaining health in the vineyard**, we **stripped the leaves on 70% of our vineyard** on one side (East/North) in early September.

De gauche à droite : Stéphane Rougé, Responsable du Vignoble ;
Véronique Dausse, Directrice Générale ; Fabrice Bacquey, Maître de Chai



AUTOMNE

Les années se suivent mais ne se ressemblent pas ... Après une récolte 2023 historiquement longue (17 jours) et généreuse, en 2024, **il n'aura fallu que 9 jours pour vendanger nos 70 hectares : des raisins sains et une très faible récolte.** Nos Merlot ont été récoltés à partir du 30 septembre. Comme en 2023, nous avons **attendu jusqu'au dernier moment pour récolter nos grands Cabernet Sauvignon à maturité** (après le 5 octobre). Le 14 octobre, tous les raisins sont “rentrés”.

AUTUMN

One year follows another, but they are never alike. After a historically long (17 days) and generous harvest in 2023, **it took just 9 days to harvest our 70 hectares (281 acres) in 2024: healthy grapes and a very small crop.** Our Merlot grapes were picked from 30 September onwards. As in 2023, **we waited until the very last moment to pick our great Cabernet Sauvignon grapes at full ripeness** (after 5 October). The last grapes were brought in on 14 October.



Le charme ... après la tempête

Le millésime 2024 a été vinifié avec les levures naturellement présentes sur la peau du raisin. Tout est histoire d'identité. Nous œuvrons à rendre Phélan Ségur unique non seulement par son terroir mais également par la façon dont nous exprimons ce terroir. Vinifier nos raisins avec leurs propres levures apporte précision, pureté, éclat : un "supplément d'âme" à nos vins.

Malgré une campagne viticole tourmentée, éprouvante et pleine d'incertitudes (pluviométrie record, manque d'ensoleillement et températures en dessous des moyennes, pression mildiou ...), **quel soulagement à la dégustation des vins !**

Les **Merlot** sont crémeux, ronds et souples. Les **Cabernet Sauvignon** récoltés à maturité apportent de la fraîcheur et une structure tout en grâce. Les **Petit Verdot**, qui se montraient fragiles lors de la récolte, se sont révélés après la macération. Les **Cabernet Franc** sont ronds et fruités. Ils dévoilent une structure souple et soyeuse dans le style du second vin.

Le bel équilibre acidité, alcool et tanins est déjà la promesse d'un vin "aimable" à la belle buvabilité. Sa complexité aromatique, son fruit et sa gourmandise vous charment immédiatement.



PHELAN SEGUR

The charm ... after the storm

The 2024 vintage was vinified using the yeasts naturally present on the grape skins. It's a question of identity. We strive to make Phélan Ségur unique, not only in its terroir but also in the way we express that terroir.

Vinifying our grapes with their own yeasts brings precision, purity and brilliance: a “boost to the soul” of our wines.

Despite a turbulent, trying and uncertain growing season (record rainfall, lack of sunshine and below-average temperatures, pressure from downy mildew, etc.), **it was a relief to taste the wines!**

The **Merlot** is creamy, round and supple. The **Cabernet Sauvignon** harvested at complete maturity brings freshness and graceful structure. The **Petit Verdot**, which seemed fragile at the time of picking, came into its own after maceration. The **Cabernet Franc** is round and fruity. It reveals a supple, silky structure in the style of the second wine.

The good balance of acidity, alcohol and tannins already promises **an approachable wine that is easy to drink. Its aromatic complexity, fruit and generous flavours will charm you immediately.**



03/10/24

03/10/24

14
S...
03/10/24

Château Phélan Ségur 2024

CHARMEUR

Le millésime 2024 présente une robe éclatante, rouge vif.

Le nez est expressif. Il nous plonge avec gourmandise dans un panier de fruits rouges (fraise Gariguettes, framboise blanche) et une pointe de réglisse : une dimension aromatique rafraichissante et complexe !

En bouche, nous découvrons un univers de tonalités subtiles. L'attaque est soyeuse et délicate, les Cabernet Sauvignon récoltés à maturité apportent de la fraîcheur et une structure tout en grâce. Le milieu de bouche en maîtrise est construit autour de tanins ciselés et délicats.

La tension et l'équilibre de ce Château Phélan Ségur 2024 en font un vin charmeur et une valeur sûre dans le temps.

Fabrice Bacquey, Maître de Chai

Château Phélan Ségur 2024

CHARMING

The 2024 vintage has a brilliant bright red colour.

The nose is expressive, plunging us into a delicious basket of red fruit (Garigette strawberry, white raspberry) and a hint of liquorice: a refreshing and complex aromatic dimension!

On the palate, we discover a world of subtle tones. The attack is silky and delicate, with the Cabernet Sauvignon, picked at complete maturity, adding freshness and a graceful structure. The restrained mid-palate is built around carefully crafted, delicate and chiseled tannins.

The tension and balance of this Château Phélan Ségur 2024 make it a charming wine now and a safe bet for ageing.

Fabrice Bacquey, Cellar Master



CHÂTEAU
Phélan Ségur

Vendanges
du 30 septembre
au 14 octobre

2

Levures indigènes parcellaires
Selected indigenous yeasts

Rendement = 30 hl/ha
Yield = 30 hl/ha

55% *barrisques neuves*
0
55% *new barrels*

68% Cabernet Sauvignon

2

30% Merlot

2% Petit Verdot

Alcool	-----	4	-----	13 % vol.
pH	-----		-----	3,72
AT	-----		-----	3,40

CHARMEUR
Charming



CHATEAU
Phélan Ségur
SAINT-ESTÈPHE
PHILIPPE & PIERRE VAN DE VYVERE

FRANK PHÉLAN

Frank Phélan

CROQUANT - FRAIS - FRUITÉ
Crunchy - fresh - fruity

Vendanges du 30 septembre au 14 octobre

2

Levures indigènes parcellaires

Selected indigenous yeasts

Rendement = 30 hl/ha

Yield = 30 hl/ha

57% Merlot 40% Cabernet Sauvignon 3% Cabernet Franc

0

Élevage en barriques - 14 mois

Barrel ageing - 14 months

Alcool - 13% vol. pH - 3,71 AT - 3,24

2

Belle couleur rouge rubis aux reflets brillants.

Le nez est séduisant par sa fraîcheur. Il dévoile des notes florales (violette, pivoine) et épicées (douces notes poivrées).

Le défilé d'arômes se poursuit. Les **fruits rouges croquants** (cerise bigarreau) apparaissent dès l'attaque en bouche et procurent une **sensation de gourmandise**.

Les tanins fins et élégants dessinent un **milieu de bouche soyeux**.

La finale gouteuse et précise illustre la justesse du millésime.

4

Beautiful ruby-red colour with brilliant reflections.

The nose charms with its freshness, giving up floral notes (violet, peony) and hints of spice (soft peppery notes).

The aromas keep coming. **Crunchy red fruit** (sweet cherry) appears on the front palate, providing a **lush sensation**.

The fine, elegant tannins create a **silky mid-palate**.

The flavourful finish illustrates the precision of the vintage.



FRANK
PHÉLAN

Frank Phélan

SAINT-ESTÈPHE

MIS EN BOUTEILLE À LA PROPRIÉTÉ
X GARDINER & FILS





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

*Château
Phélan Ségur*

UN JARDIN DE VIGNES

*“La biodiversité a toujours existé au
Château Phélan Ségur : c’est notre en engagement de
la révéler, notre devoir de la protéger”*

Stéphane Rougé, Responsable du Vignoble



114 hectares dont 44 hectares de
forêts, prairies, jachères, haies,
murets, cours d'eau, verger ...



1 500 arbres plantés depuis 2019



270 espèces végétales dont 70 au sein
de nos parcelles



800 espèces animales

A « VINE GARDEN »,

"This biodiversity has always existed at Château Phélan Ségur : it's our commitment to reveal it and our duty to protect it".

Stéphane Rougé, Vineyard Manager



70 ha/281 acres including 44 ha/108 acres of forest, meadows, fallow land, hedges, low walls, streams, orchards ...



1,500 trees planted since 2019



270 plant species, including 70 on our own plots



800 animal species









De gauche à droite : Pascaline Lepeltier, Mikk Parre, Véronique Dausse et Martynas Pravilonis au Concours ASI du Meilleur Sommelier d'Europe, d'Afrique et du Moyen-Orient



La Table du Chef



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 ha/173 acres

AVERAGE AGE
35 years old

DENSITY OF PLANTATION
10 000 vines/ha
4 000 vines/acres

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