

PAVILLON DU LAC

BORDEAUX 2020

Depuis des générations, la famille Lafite Rothschild cherche à capter la singularité d'un terroir. Avec sa mosaïque de terroirs et ses cépages les plus réputés, les pittoresques coteaux de Bordeaux offrent un lieu extraordinaire pour la création de vins. Observer les processus de création et de transformation de la nature a toujours été une source d'inspiration qui alimente l'esprit d'innovation de la famille. Aujourd'hui, ils portent cet art à un niveau supérieur en lançant une collection de vins fins dans laquelle l'expérience et l'humilité se conjuguent pour atteindre l'excellence. Pavillon du Lac est le reflet fidèle des meilleures appellations bordelaises dans les meilleurs millésimes, avec l'élégance et la précision gustative qui font la signature de DBR Lafite.

■ SITUATION DU VIGNOBLE

Appellation : AOC Bordeaux, France

Pavillon du Lac Bordeaux rouge est une cuvée qui s'inspire des plus grands millésimes de Bordeaux : sucrosité, plénitude des tanins et richesse aromatique. Pour cela les cuvées sélectionnées sont issues de vieilles vignes de l'entre-deux-Mers.

Terroir : Au Sud-Est de Bordeaux, le vignoble de l'Entre-deux-Mers est situé sur les bassins alluviaux de la Dordogne et de la Garonne, offrant une grande diversité de sols dont des parcelles argilo-calcaires qui sont idéales pour la culture du Merlot. Pour Pavillon du Lac, nous avons sélectionné des vignes bien exposées permettant aux raisins d'atteindre leur pleine maturité phénolique et d'exprimer toute la richesse de ce noble cépage bordelais.

■ PRÉSENTATION DU MILLÉSIME

Le millésime 2020 a été capricieux, avec un hiver très doux qui a favorisé un débourrement précoce. Le printemps quant à lui fut très humide et pluvieux, occasionnant de la coulure sur certains cépages et une pression mildiou importante. Durant l'été un épisode caniculaire a pu bloquer la maturation des baies, particulièrement sur la rive gauche avec ses terroirs graveleux et filtrants. La rive droite et le vignoble de l'Entre-deux-Mers ont été favorisés grâce à leurs sols argileux qui retiennent l'humidité. Les vendanges 2020 ont été historiquement précoces. Fort de ce très beau millésime, DBR Lafite a élaboré Pavillon du Lac en sélectionnant des Merlots issus des vieilles vignes de plus de 30 ans. Produit en quantité limitée, le but est de proposer un vin généreux et fruité.

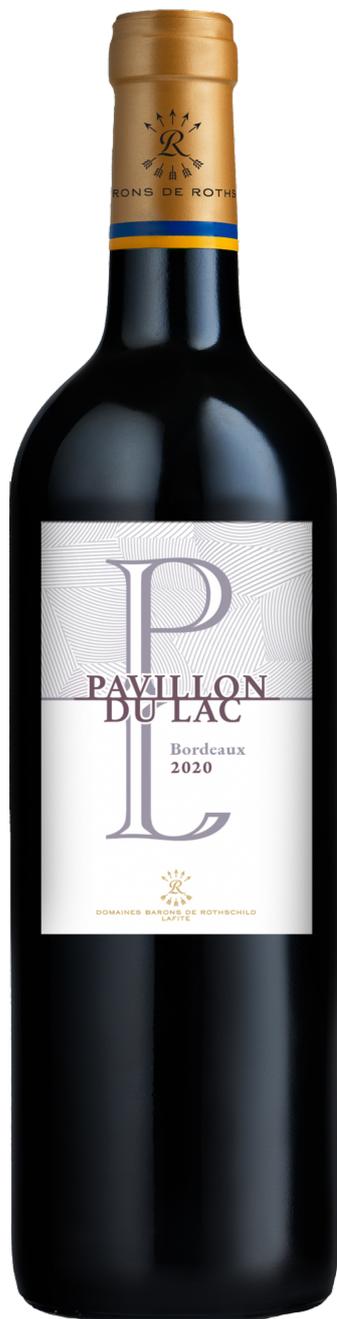
■ ITINÉRAIRE DE VINIFICATION

Tous les choix de vinification ont été orientés dans le but d'exprimer au mieux la riche palette de ces vieux merlots. La vinification est réalisée en cuves inox selon la méthode traditionnelle, privilégiant une extraction douce des arômes et des tanins. L'élevage a lieu sans ajout de bois de manière à conserver les arômes fruités.

■ NOTE DE DÉGUSTATION

Belle robe pourpre aux reflets noirs.

Le nez est très aromatique, avec des notes de fruits rouges confiturés telles que la framboise et la groseille avec des notes de baies sauvages. La bouche est ample avec un fruité généreux, les tanins mûrs et soyeux confèrent une belle rondeur à ce vin. Belle longueur en finale.



INFORMATIONS TECHNIQUES

Cépages : Merlot 95%, Cabernet sauvignon 5%

Teneur en alcool : 14 % vol.

pH : 3.50

Acidité totale : 3.18 g/l