



CARRUADES DE LAFITE 2017

■ SITUATION DU VIGNOBLE

Appellation : AOC Pauillac, Bordeaux, France

L'appellation Pauillac est située sur la rive gauche de l'estuaire de la Gironde à environ 40 km au nord de Bordeaux. Bénéficiant de l'influence de l'estuaire et d'une grande diversité de sols originaires du Massif Central et des Pyrénées, Pauillac réunit des conditions climatiques et géologiques exceptionnelles qui lui permettent de produire de très grands vins.

Terroir : Le Château Lafite Rothschild est situé au nord de l'appellation Pauillac, en lisière de Saint-Estèphe. Le vignoble comprend trois grandes zones : les coteaux autour du Château, le plateau des Carruades contigu à l'ouest et une parcelle de 4,5 ha dans l'appellation Saint-Estèphe. La surface est de 112 ha et les terres sont constituées de graves fines, profondes, bien drainées et bien exposées, mêlées à des sables éoliens sur un sous-sol de calcaire tertiaire.

■ PRÉSENTATION DU MILLÉSIME

Après un hiver plutôt doux, le printemps a été marqué par les nuits de gel des 26 et 27 Avril durant lesquelles le vignoble bordelais fut durement touché. Miraculeusement, Lafite est sorti indemne.

Les conditions sont ensuite devenues excellentes avec des températures chaudes, plus élevées que la normale, et des précipitations équilibrées et bien positionnées. La fleur est arrivée précocement et mi-juin nous avions presque 15 jours d'avance sur une nouaison moyenne.

Après un bon épisode de pluies fin juin, les températures, sans être froides, sont restées tout l'été inférieures à la normale.

Ceci nous permis de perdre cet excès d'avance et la maturation se fit lentement et parfaitement entre la mi-véraison et mi-septembre, date du début des vendanges.

Un épisode de pluie, du 10 au 20 septembre, est venu perturber un climat serein, générant plus de commentaires que de réelles dégradations.

Au fur et à mesure d'une cuvaison classique de 20 jours, les vins ont vite affirmé leur potentiel et leur caractère assez classique.

■ ITINÉRAIRE DE VINIFICATION

Carruades de Lafite est réalisé selon les méthodes traditionnelles de vinification des Bordeaux. La fermentation alcoolique est menée à bien dans des cuves bois, ciment et acier inoxydable. Des remontages légers facilitent l'extraction des tanins et de la couleur. Ils sont pratiqués en fonction des caractéristiques de chaque cuve. La durée totale de macération est d'environ 20 jours.

Suite à la fermentation malolactique, les vins sont entonnés en barriques de chêne français fabriquées par la Tonnellerie des Domaines à Pauillac pour un élevage d'environ 16 mois.

■ NOTE DE DÉGUSTATION

Belle robe rouge sombre. Le nez est séduisant, offrant une belle palette aromatique mêlant les notes de réglisse, de fruits rouges et de tabac. L'attaque est plaisante, et le vin est plein et ample en bouche sans aucune agressivité, ce qui peut surprendre eu égard à sa jeunesse. Bel équilibre tout au long de la dégustation avec une finale longue et toujours harmonieuse.



INFORMATIONS TECHNIQUES

Cépages : Cabernet sauvignon 65%, Merlot 30%, Cabernet franc 5%

Rendement : 38.75 hL/ha

Teneur en alcool : 12.5 % vol.

pH : 3.57 g/l

Acidité totale : 3.8 g/l