

PAVILLON DU LAC

BORDEAUX BLANC 2023

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 blanc est issue de vieilles parcelles de Sauvignon situées dans l'Entre-deux-Mers. Cette cuvée sert à illustrer toutes les qualités des grands millésimes de Bordeaux.

Terroir : Les sols calcaires qui surplombent les bords de Garonne sont particulièrement adaptés à la culture du Sauvignon Blanc. Ils permettent aux racines de la vigne d'aller puiser de l'eau mais ne retiennent pas cette eau dans la durée, ce qui crée des conditions d'assimilation équilibrées pour la vigne. Cela donne des vins fins, d'une grande subtilité.

■ PRÉSENTATION DU MILLÉSIME

2023 restera dans la mémoire des viticulteurs bordelais comme un millésime difficile, sauvé par un été indien exceptionnel. L'hiver froid et des précipitations normales en début d'année sont typiques d'un climat océanique. Entre avril et juin, un temps à la fois chaud et humide s'installe, occasionnant une pression mliou sans précédent. C'est au moment de la nouaison, au mois de juin, que la pression est la plus forte avec une alternance de pluie et de chaleur provoquant des pertes de récolte importantes (75 % de l'Entre Deux Mers sont touchés) et nécessitant un suivi méticuleux dans les vignobles épargnés. Après un mois d'août plus frais que la normale, un virage caniculaire entre le 18 et le 24 août modifie le visage du millésime : l'été s'installe au mois de septembre avec un temps très chaud et sec ce qui permet une excellente maturation des cépages blancs qui sont récoltés à partir du 23 août.

■ ITINÉRAIRE DE VINIFICATION

Après débouillage et stabulation à froid (4 °C) pendant quelques jours pour libérer les précurseurs d'arômes du Sauvignon blanc, les fermentations alcooliques en cuves inox sont conduites à 16 °C, ceci afin de préserver la fraîcheur des arômes. Le vin est élevé sur lies en cuves pendant quelques semaines afin d'obtenir plus de volume et de richesse en bouche.

■ NOTE DE DÉGUSTATION

Robe paille, dorée.

Le nez est très aromatique, dominé par des notes de fruits exotiques (fruits de la passion, ananas) et les agrumes.

En bouche le vin est ample, conjuguant à merveille fraîcheur et équilibrée.



INFORMATIONS TECHNIQUES

Cépages : Sauvignon blanc 90%, Sémillon 10%

Teneur en alcool : 11.5 % vol.

pH : 3.45

Acidité totale : 3.8 g/l