

PAVILLON DU LAC

MÉDOC 2019

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 Médoc, Bordeaux, France

Pavillon du Lac exprime toute la noblesse des vins du Médoc sur les grands millésimes bordelais. Cette appellation s'étire sur la rive gauche de l'estuaire de la Gironde, au nord de Bordeaux.

Terroir : Bénéficiant d'une situation géographique exceptionnelle, les croupes graveleuses du Médoc offrent les conditions idéales pour la maturation des Cabernets Sauvignons. Associés au Merlot, ils produisent des vins reconnus pour leur finesse et leur élégance qui présentent un beau potentiel de garde tout en étant accessibles dans leur jeunesse.

■ PRÉSENTATION DU MILLÉSIME

Le millésime 2019 est un millésime contrasté et marqué par une grande hétérogénéité. Temps frais au printemps, caniculaire en été et sec tout au long de l'année, cette climatologie a empêché le développement des maladies. Le temps froid et pluvieux au mois de juin a perturbé la floraison, entraînant coulure et millerandage. Puis le stress hydrique, variable selon les secteurs et les terroirs, a entraîné des blocages de maturité. Les baies sont donc de petite taille, engendrant des rendements déficitaires. Heureusement, les pluies, de retour à partir du 22 septembre ont relancé la maturation et permis aux cépages rouges d'atteindre une bonne maturité.

■ ITINÉRAIRE DE VINIFICATION

Dès leur arrivée au chai, les raisins sont foulés avant d'être placés en cuves inox pour la fermentation. Plusieurs remontages seront effectués afin de permettre une extraction douce des composés phénoliques tels que la couleur et les tanins. La durée totale de macération est de 3 semaines. Un tiers des vins est élevé en barriques de chêne, ce qui contribue à la complexité de cet assemblage.

■ NOTE DE DÉGUSTATION

La robe est intense, d'une belle teinte grenat.

Le nez complexe, associant les notes de fruit et de vanille avec une pointe de noix de muscade. Souple et ample en bouche ce vin présente un bel équilibre associant la rondeur et la souplesse du Merlot aux notes racées du cabernet Sauvignon. Des notes boisées parfaitement intégrées, conduisent sur une finale longue et épiciée.

INFORMATIONS TECHNIQUES

Cépages : Cabernet sauvignon 50%, Merlot 50%

Teneur en alcool : 13,5 % vol.

pH : 3,57

Acidité totale : 3,40 g/l

