



CARRUADES DE LAFITE 2008

■ 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 vrai hiver et ses quelques gelées de printemps, la saison viticole s'est déroulée sous surveillance : floraison peu productive, humidité permanente favorisant les maladies, été moyennement chaud. Heureusement septembre a été beau, ce qui a permis d'attendre la complète maturité des raisins, avec des vendanges tardives.

Les vendanges se sont déroulées du 1er au 16 Octobre

■ 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

Une belle robe dense et brillante.

Un nez expressif de fruits rouges et de belles notes fumées.

Une attaque en bouche franche et précise, puis l'expression se densifie et s'allonge.

Un bel équilibre avec une pointe de vivacité puis de soyeux en finale.



INFORMATIONS TECHNIQUES

Cépages : Cabernet sauvignon 51%, Merlot 45%, Petit verdot 3%, Cabernet franc 1%

Rendement : 49 hL/ha

Teneur en alcool : 12,5 % vol.

Acidité totale : 3,8 g/l