CHÂTEAU LAFITE ROTHSCHILD 2018

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, à la lisière de Saint-Estèphe. Les meilleurs terroirs de Lafite couvrent les 50 hectares du plateau des Carruades, à l'ouest du Château. Les terres de ce plateau, point culminant de l'appellation Pauillac, sont bien drainées et bénéficient d'une exposition optimale. Ses sols argilo-graveleux offrent un excellent équilibre hydrique et des conditions propices à une maturation optimale du Cabernet Sauvignon.
Une parcelle de 4,5 ha sur la commune voisine de Saint-Estèphe comprend une partie des vignes les plus anciennes de la propriété, produisant chaque année un raisin d'une qualité exceptionnelle utilisé pour le Grand Vin.

PRÉSENTATION DU MILLÉSIME

A l'aube des célébrations des 150 ans de l'acquisition de Château Lafite par la famille Rothschild, nos équipes ont dû faire face à des défis de taille face à un climat capricieux.
De décembre à juillet, les pluies incessantes ont favorisé le développement du mildiou et des risques de grêle. L'été ne commença réellement qu'à la mi-juillet avec de très fortes chaleurs, parfois extrêmes, qui ont permis de rééquilibrer le vignoble en bon état sanitaire et ainsi nous amener sur le chemin d'un grand millésime.
Après ce début de cycle difficile à dompter, les dernières semaines furent très réjouissantes car nous voyons le millésime 2018 devenir grand. Au moment des vendanges le seul mot d'ordre était « maturité », en effet le parfait état sanitaire de la récolte nous a permis d'être très exigeant sur la qualité de nos Cabernet Sauvignons et nos Merlots qui se sont avérés exceptionnels.

ITINÉRAIRE DE VINIFICATION

Pour que la magie du terroir de Lafite opère, c'est avec une extrême précision que l'élaboration du vin est réalisée. La répartition des raisins en cuves bois, acier inoxydable ou ciment est réalisée en fonction des spécificités de chaque parcelle et du degré de maturité du raisin. La fermentation alcoolique se déroule à température contrôlée avec des remontages réguliers destinés à extraire en douceur tous les composés phénoliques. Chaque cuve fait l'objet d'une surveillance minutieuse et d'une dégustation quotidienne afin de définir le meilleur moment pour le soutirage. La durée de macération se situe autour de 22 jours.
Suite à la fermentation malolactique, les vins sont entonnés en barriques de chêne français. Lafite dispose de sa propre tonnellerie à Pauillac, la Tonnellerie des Domaines, un facteur qui contribue à son style unique. Chaque barrique est dégustée individuellement et seules les meilleures sont retenues pour l'assemblage final. Le vin est ensuite vieilli en barriques de chêne neuves pendant 15 mois.

NOTE DE DÉGUSTATION

Robe sombre au reflet violet exprimant un bel éclat.
Le nez reste encore très discret mais laisse percevoir une grande profondeur. Apparaissent ensuite des arômes de fruits noirs, de fruits rouges et de cèdre propres aux vins de Lafite.
En bouche l'attaque est impressionnante grâce un assemblage remarquable qui exprime toute son harmonie et sa puissance dans une finale longue et fraîche.
Dans cette année si atypique, Lafite a su montrer tout son potentiel en gardant son équilibre et son élégance.

INFORMATIONS TECHNIQUES

Cépages : Cabernet sauvignon 91%, Merlot 8,50%, Petit verdot 0,50%
Teneur en alcool : 13.5 % vol.
pH : 3.75
Acidité totale : 3.70 g/l