

PAVILLON DU LAC

SAUTERNES 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 Sauternes, Bordeaux, France

Pavillon du Lac Sauternes est un assemblage de lots sélectionnés sur trois communes emblématiques du Sauternais : Bommes, Barsac et Fargues. 75 % de l'assemblage final provient de Barsac, qui lui confère finesse, élégance et fraîcheur.

Terroir : Le vignoble du Sauternais couvre 2000 ha au sud de Bordeaux, sur la rive gauche de la Garonne et de part et d'autre du Ciron. Il regroupe 5 communes : Sauternes, Preignac, Bommes, Fargues et Barsac. Le terroir est essentiellement argilo-calcaire (sous-sol) avec des croupes graveleuses, seule la commune de Barsac repose sur un terroir de plaine, marneux et calcaire, et produit des vins liquoreux sur la finesse et la fraîcheur, là où les autres communes produisent des vins plus robustes et plus riches. C'est la présence du Ciron et de ses brouillards matinaux qui permet au Sauternais d'avoir un microclimat propice au développement de la Pourriture Noble.

■ 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 frais et pluvieux de début juin perturbe la floraison mais la canicule arrive mi-juin et permet un bon développement des baies. La sécheresse entraîne un stress hydrique, variable selon les secteurs et les terroirs. Les pluies de fin juillet, miraculeuses, débloquent la maturité et favorisent une bonne évolution des baies. En Sauternais, les pluies de septembre sont les bienvenues pour permettre le développement du Botrytis Cinerea, également appelé pourriture noble.

■ ITINÉRAIRE DE VINIFICATION

Les vendanges sont manuelles et par tris successifs. Les raisins botrytisés sont pressés à l'arrivée au cuvier, une partie du jus est fermentée en cuves (30 %), une partie est fermentée en barriques (70 %). Le mutage s'opère lorsque le bon équilibre sucre / acidité est atteint.

■ NOTE DE DÉGUSTATION

Belle robe paille aux reflets dorés. Le nez est explosif, mêlant des arômes d'abricots confits et de zest d'orange. La bouche ample et crémeuse à l'attaque se termine par une finale vive et fraîche, qui confère une grande buvabilité à ce Sauternes.



INFORMATIONS TECHNIQUES

Cépages : Sémillon 80%, Sauvignon blanc 20%

Teneur en alcool : 13,5 % vol.

pH : 3,68

Acidité totale : 4,28 g/l

Sucre résiduel : 110 g/l