



## CARRUADES DE LAFITE 1999

### ■ 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

L'année 99 est encore une année précoce, qui nous a fait vivre un rythme très soutenu pendant toute la période de croissance de la vigne. De nombreuses difficultés techniques, intéressantes à résoudre, ont pimenté cette période. L'hiver fut clément, suivi d'un beau printemps et d'une fleur précoce. En juillet et jusqu'à la mi-août, des jours humides au soleil parcimonieux nous font craindre pour le moût et surtout pour le botrytis, très présent. Les vendanges à Lafite et Duhart se sont déroulées très rapidement sur 10 jours du 21 septembre au 2 octobre, pendant une période passablement mouillée. Mais l'évolution technique nous a permis de comprendre que le raisin, à condition qu'il soit bien mûr, peut être vendangé sous la pluie sans dommage. Toute la récolte a été manuellement ramassée et triée avec un renforcement de la troupe de vendangeurs (plus de 420 personnes).

### ■ ITINÉRAIRE DE VINIFICATION

Les vinifications se sont déroulées tranquillement. Ce n'est qu'aux premières dégustations, au moment des écoupages, que se découvre « l'ampleur du phénomène », la grandeur, la souplesse et la complexité des jus déjà impressionnantes.



#### INFORMATIONS TECHNIQUES

**Cépages** : Cabernet sauvignon 69%, Merlot 31%

**Teneur en alcool** : 12.77 % vol.

**Acidité totale** : 3.40 g/l