CARRUADES DE LAFITE 2021

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

Les règles du jeu que nous nous fixons pour l'assembler de Carruades se précisent d'année en année et le millésime 2021 nous a imposé une sélection historiquement fine. Carruades hérite ainsi des Merlots de nos grands terroirs du plateau sud-est buté à la porte du grand vin. Colonne vertébrale du style Carruades cette année, les complants* de nos plus belles parcelles se sont eux-aussi démarqués, révélant que, mêmes jeunes, les vignes plantées dans un grand terroir apprennent vite, d'autant plus cette année avec le retour d'un millésime plus tempéré. En espérant que les essais d'élevage que nous effectuons depuis quelques années sur Carruades permettent d'aller encore plus loin pour dessiner ce profil d'une grande grâce.
*jeunes vignes baguées au sein de chaque parcelle et ramassées séparément

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

Robe rouge vif.
Le nez est mur est complexe. Une maturité fraiche, qui exhale la mûre et le cassis.
L'attaque énergique laisse rapidement place à une bouche dense et volumineuse. Les tanins montent en puissance, sans être jamais agressifs. Le vin nous entraine ensuite vers une finale longue, encore serrée, mais tout en harmonie. C'est un vin encore fermé aujourd'hui, mais qui ne demande qu'à s'ouvrir sous 4 à 5 ans.

INFORMATIONS TECHNIQUES

Cépages : Cabernet sauvignon 55%, Merlot 36%, Cabernet franc 5%, Petit verdot 4%
Teneur en alcool : 12.77 % vol.
pH : 3.62
Acidité totale : 3.61 g/l