



CARRUADES DE LAFITE 2019

■ 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

Le millésime a démarré en beauté avec un hiver doux et sec. Les beaux jours se poursuivent au début du printemps, engendrant un démarrage végétatif précoce.

En avril et mai, le temps plus froid que d'habitude et surtout sec, ralentit la pousse de la végétation qui perd vite son avance. Les premières fleurs apparaissent dans nos vignes de Pauillac le 28 mai. Cette étape clé du cycle est quelque peu capricieuse avec des épisodes pluvieux qui arrivent en deuxième partie de floraison entraînant un peu de coulure et de millerandage.

Le mois de juin, après un début pluvieux et frais, voit une bascule s'opérer avec l'arrivée d'une canicule en début d'été comme on n'en avait pas vu depuis 2003. Heureusement, elle n'est que de courte durée et la vigne qui rattrape son retard, semble mieux armée que les années précédentes face à cette chaleur.

Le miracle de l'eau arrive le 26 juillet : 45 millimètres tombent à Pauillac, parfait pour déclencher la véraison. Les températures d'août restent ensuite très sages, sans pic de chaleur et avec quelques averses éparses nous faisant un instant craindre l'arrivée du botrytis, mais la fin du mois plus sèche qui se prolonge jusqu'à la mi-septembre nous permet d'entamer des vendanges sereines.

■ 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

Belle robe, sombre et profonde. Le nez est caractéristique de ce millésime, mur et frais à la fois, sur des notes de cassis et de fruits noirs. En bouche, l'attaque est directe, puis le vin prend de l'amplitude pour exprimer tout son volume. Les tanins sont fins et précis. Le fort pourcentage de cabernet, Cabernet Sauvignon (68%) et Cabernet Franc (5%), donne beaucoup de tension tout au long de la finale. C'est un Carruades riche disposant d'un très beau potentiel de garde, qui s'ouvrira certainement sous 6 à 8 ans.



INFORMATIONS TECHNIQUES

Cépages : Cabernet sauvignon 68%, Merlot 27%, Cabernet franc 5%

Rendement : 38 hL/ha

Teneur en alcool : 13,5 % vol.

pH : 3,79

Acidité totale : 3,40 g/l