



CHÂTEAU LAFITE ROTHSCHILD 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, 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

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

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. 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

Vin d'une couleur sombre intense. Un nez marqué par la fraîcheur, alliant profondeur et complexité. Tous les marqueurs aromatiques d'un futur grand Lafite dans son jeune âge sont là. En bouche l'attaque est délicate et progressive. Rapidement le vin prend de l'ampleur et envahit tout l'espace mais sans jamais la moindre agressivité. 2019 fait partie de ces années dans lesquelles le terroir de Lafite montre sa capacité à produire des vins opulents, soyeux avec une finale bien équilibrée. Un Lafite d'une harmonie frappante, déjà accessible, mais qui contient bien sûr tous les éléments pour lui garantir une longue garde. Il sera sans aucun doute charmant dans 10-15 ans, mais aussi, comme les plus grands millésimes, toujours là en 2050 et plus.



INFORMATIONS TECHNIQUES

Cépages : Cabernet sauvignon 94%, Merlot 5%, Petit verdot 1%

Rendement : 38 hL/ha

Teneur en alcool : 13 % vol.

pH : 3,92

Acidité totale : 3,30 g/l