PAUILLAC 2018

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 Pauillac, Bordeaux, France
L'appellation Pauillac se situe le long de la Garonne, sur la rive gauche au nord de Bordeaux. Les parcelles sélectionnées pour ce vin sont issues des meilleures vignes de Cabernet Sauvignon et Merlot.

Terroir : L'appellation Pauillac se situe le long de la Garonne, sur la rive gauche à 40km au nord de Bordeaux. Les raisins sélectionnés pour Pavillon du Lac sont sélectionnés parmi les meilleures parcelles de l'appellation. Les vignobles sont recouverts de galets de couleur claire sur un sous sol argileux. Ce terroir unique est le secret de la longévité et de l'excellence des vins de Pauillac.
C'est dans ce contexte que les vins Pavillon du Lac Pauillac sont produits, sur un terroir caractérisé par des croupes graveleuse offrant des conditions idéales à la maturation du Cabernet Sauvignon et à l'élaboration de ses vins généreux et équilibrés.

PRÉSENTATION DU MILLÉSIME

Le millésime 2018 est un millésime exceptionnel à Pauillac, et ceci malgré une météo particulièrement capricieuse : un hiver et un printemps pluvieux engendrant une pression mildiou sans précédent de mémoire de viticulteurs. Fort heureusement, la situation s'est fortement améliorée durant l'été, le plus chaud depuis 2003. Les conditions sont alors devenues idéales à la bonne maturation des raisins. Le contraste entre les journées chaudes et ensoleillées et les nuits fraîches a favorisé la concentration aromatique et un très bel équilibre sucre / acidité.

ITINÉRAIRE DE VINIFICATION

Vinifié de façon traditionnelle, le raisin est entièrement égrappé puis légèrement foulé avant d'arriver dans les cuves de vinification en inox et thermorégulées.
La fermentation alcoolique dure environ 8 jours à une température de 28°C pendant lesquels sont réalisés différents remontages pour extraire couleur et tanins. Durant les 15 jours suivants se déroule la phase de macération, cette période est indispensable pour obtenir une structure tannique dense et sans aucune rusticité. Après la fermentation malolactique, 60% du vin est élevé 12 mois en barriques.

NOTE DE DÉGUSTATION

Belle robe rouge rubis.
Très aromatique au nez, ce vin se développe sur des notes de sous-bois et de réglisse. En bouche, la puissance bien structurée avec des tannins soyeux, nous amène sur une finale fraiche et aromatique. Un bel exemple du millésime 2018.

INFORMATIONS TECHNIQUES

Cépages : Cabernet sauvignon 50%, Merlot 50%
Rendement : 40 hL/ha
Teneur en alcool : 13.5 % vol.
pH : 3.57
Acidité totale : 3.62 g/l