

PAVILLON DU LAC

BORDEAUX BLANC 2020

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 Bordeaux, France

Pavillon du Lac Bordeaux blanc est issue de vieilles parcelles de Sauvignon situées dans l'Entre-deux-Mers. Cette cuvée sert à illustrer toutes les qualités des grands millésimes de Bordeaux.

Terroir : Les sols calcaires qui surplombent les bords de Garonne sont particulièrement adaptés à la culture du Sauvignon Blanc. Ils permettent aux racines de la vigne d'aller puiser de l'eau mais ne retiennent pas cette eau dans la durée, ce qui crée des conditions équilibrées de stress hydrique pour la vigne. Cela donne des vins fins, d'une grande subtilité.

■ PRÉSENTATION DU MILLÉSIME

Le millésime 2020 a été capricieux, avec un hiver très doux qui a favorisé un débourrement précoce. Le printemps quant à lui fut très humide et pluvieux, occasionnant de la coulure sur certains cépages et une pression mildiou importante. Durant l'été un épisode caniculaire a pu bloquer la maturation des baies, particulièrement sur la rive gauche avec ses terroirs graveleux et filtrants. La rive droite a elle été favorisée grâce à ses sols argileux qui retiennent l'humidité. Les vendanges en 2020 ont été historiquement précoces, elles ont commencé le 24 août pour les blancs. Les conditions difficiles du millésime ont donné du fil à retordre à nos techniciens, mais le professionnalisme et la patience ont permis d'élaborer un vin aromatique et frais.

■ ITINÉRAIRE DE VINIFICATION

Les raisins sont cueillis dès les premières lueurs du jour afin de préserver leur potentiel aromatique. Après débouillage ils sont maintenus au froid pendant 3 à 4 semaines pour libérer les précurseurs d'arômes du Sauvignon blanc. La fermentation a lieu ensuite en cuves inox thermorégulées sans ajout de bois afin de préserver la fraîcheur des arômes. Un faible pourcentage de Sémillon est ajouté à cet assemblage afin d'associer la fraîcheur et la rondeur caractéristiques des grands vins blancs du bordelais.

■ NOTE DE DÉGUSTATION

Robe paille aux reflets dorés

Nez très expressif, mêlant des notes végétales comme le bourgeon de cassis, à des arômes d'agrumes tel que le pamplemousse caractéristique du Sauvignon blanc.

La bouche aromatique, fraîche, est accompagnée d'une jolie finale sur des notes d'agrumes. C'est un vin parfait pour être dégusté seul à l'apéritif, ou accompagné de poissons et fruits de mer.



INFORMATIONS TECHNIQUES

Cépages : Sauvignon blanc 85%, Sémillon 15%

Rendement : 45 hL/ha

Teneur en alcool : 12 % vol.

pH : 3.09

Acidité totale : 3.57 g/l