



CHÂTEAU LAFITE ROTHSCHILD 2003

■ 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 2003 restera un millésime mémorable, caractérisé par la canicule dans la région bordelaise et plus largement dans le pays. Le mois d'août a été marqué par une soudaine vague de chaleur, avec des températures supérieures à 40°C, qui durera environ deux semaines. La pluviométrie a été très faible tout au long de l'année viticole (555 mm de pluies entre octobre 2002 et septembre 2003, contre une moyenne habituelle de 850 mm) mais les sols sont restés relativement frais et la vigne n'a pas souffert du manque d'eau. Face à ces conditions exceptionnelles, le travail de la vigne a été adapté en conséquence. Ainsi, les opérations d'effeuillage ont été volontairement restreintes afin de protéger les vignes des fortes chaleurs. Fort heureusement, la présence d'eau dans le sol et des températures plus modérées dès le début du mois de septembre ont permis de compléter le processus de maturation.

Les vendanges se sont déroulées dans de bonnes conditions. Elles ont été relativement précoces et rapides puisqu'elles se sont échelonnées du 8 au 24 septembre. Les raisins relativement petits ont donné un rendement en jus plus faible qu'à l'accoutumée et par conséquent des rendements inférieurs. Le résultat de ce millésime est spectaculaire : 2003 restera un millésime atypique qui a donné des vins puissants, avec des magnifiques tanins et beaucoup de finesse.

■ 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. Chaque cuve fait l'objet d'une surveillance minutieuse et d'une dégustation quotidienne afin de définir le meilleur moment pour le soutirage. La durée de macération varie en fonction de chaque cuve, mais se situe en règle générale 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. La sélection pour le grand vin est réalisée en mars au moment où, après s'être stabilisé, le vin commence à dévoiler tout son potentiel. Chaque barrique est dégustée individuellement et seules les meilleures sont retenues pour l'assemblage final.

■ NOTE DE DÉGUSTATION

Robe pourpre et profonde, encore jeune pour cette année qui présente parfois des teintes évoluées. Le nez puissant et expressif s'ouvre sur des notes torrifiées et des notes de fruits rouges. Belle intensité avec des arômes de cèdre, graphite, mines de crayon ou encore cacao. Ce millésime est très représentatif du style et de l'élégance Lafite, même dans une année aussi atypique et extrême. Ce vin arrive juste sur le grand plateau de maturité, sur lequel il devrait rester encore de longues années. C'est un des très grands millésimes de Lafite.



INFORMATIONS TECHNIQUES

Cépages : Cabernet sauvignon 86%, Merlot 9%, Cabernet franc 3%, Petit verdot 2%

Rendement : 35 hL/ha

Teneur en alcool : 12,5 % vol.

Acidité totale : 3,31 g/l