



CARRUADES DE LAFITE 2012

■ 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

2012 s'est caractérisé par des conditions climatiques délicates dans le Bordelais.

Après un hiver relativement doux, la pluie et l'humidité ont dominé pendant le printemps et tout particulièrement au mois d'avril au cours duquel est enregistré un orage de grêle (24 avril).

De telles conditions ont engendré une fécondation difficile et ont fait craindre des répercussions quantitatives à la baisse. Le travail des vignerons a été plus que jamais indispensable.

Juin et juillet ont alterné chaleur et humidité. Dès le mois d'août, on a retrouvé une certaine stabilité climatologique qui a permis aux raisins sains de parfaire leur maturité.

Néanmoins, une certaine hétérogénéité des maturités a contraint nos équipes à un travail important de trié dès la fin septembre.

■ ITINÉRAIRE DE VINIFICATION

Les remontages et les temps de macération ont été adaptés pour chaque cuve, selon l'origine de la parcelle et son niveau de maturité des tanins.

18 mois en barriques (dont 10% neuves) en provenance de La Tonnellerie des Domaines

■ NOTE DE DÉGUSTATION

Nez singulier par sa complexité, très floral et capiteux. En bouche, bel équilibre dès l'attaque, puis les notes s'expriment avant de finir sur une belle structure, assez longue mais encore un peu boisée et vive.



INFORMATIONS TECHNIQUES

Cépages : Cabernet sauvignon 56%, Merlot 38%, Cabernet franc 3,50%,

Petit verdot 2,50%

Rendement : 40 hL/ha

Teneur en alcool : 12,5 % vol.

Acidité totale : 3,39 g/l