



CHÂTEAU LAFITE ROTHSCHILD 2005

■ 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

2005 a été la quatrième année consécutive de pluviométrie déficitaire mais la sécheresse s'est installée très tôt fin mai, ce qui a permis à la vigne de s'adapter en réduisant son feuillage. Les grosses chaleurs de juin et juillet ont décliné progressivement en août et les nuits fraîches ont permis de conserver une bonne acidité pour une maturité lente sans blocages. Une année climatique atypique mais finalement idéale pour la production de raisins sains, très mûrs et gardant une belle fraîcheur.

Les vendanges se sont déroulées du 22 septembre au 12 octobre dans des conditions optimales.

■ ITINÉRAIRE DE VINIFICATION

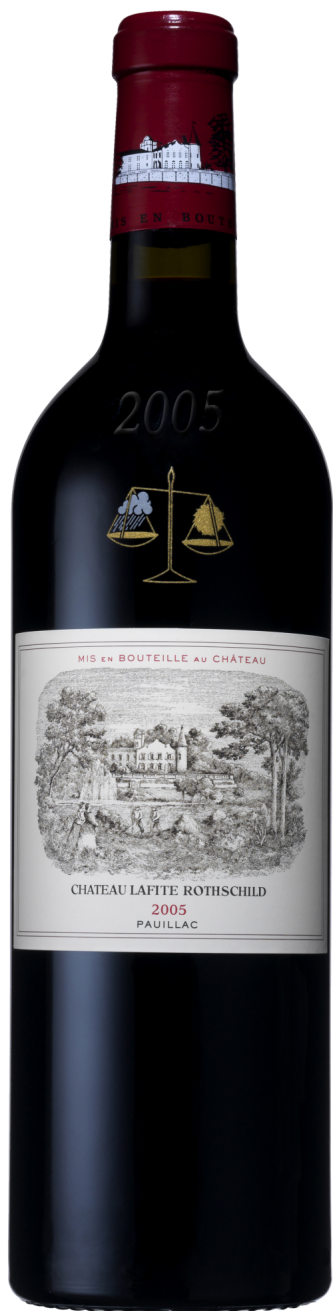
Pour que la magie du terroir de Lafite opère, c'est avec une extrême précision que l'élaboration du vin est réalisée. La répartition des raisins en cuves bois, acier inoxydable ou ciment est réalisée en fonction des spécificités de chaque parcelle et du degré de maturité du raisin. La fermentation alcoolique 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 profonde.

Nez intense, délicat, subtil et complexe.

Bouche très nette et droite au départ, puis prise d'amplitude, de volume et début d'une jolie rondeur. Très grande puissance, belle longueur, dense et élégant.



INFORMATIONS TECHNIQUES

Cépages : Cabernet sauvignon 89%, Merlot 10%, Petit verdot 1%

Rendement : 43 hL/ha

Teneur en alcool : 13 % vol.

Acidité totale : 3.32 g/l