



CHÂTEAU LAFITE ROTHSCHILD 1999

■ 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, à la lisière de Saint-Estèphe. Les meilleurs terroirs de Lafite couvrent les 50 hectares du plateau des Carruades, à l'ouest du Château. Les terres de ce plateau, point culminant de l'appellation Pauillac, sont bien drainées et bénéficient d'une exposition optimale. Ses sols argilo-graveleux offrent un excellent équilibre hydrique et des conditions propices à une maturation optimale du Cabernet Sauvignon.

Une parcelle de 4,5 ha sur la commune voisine de Saint-Estèphe comprend une partie des vignes les plus anciennes de la propriété, produisant chaque année un raisin d'une qualité exceptionnelle utilisé pour le Grand Vin.

■ PRÉSENTATION DU MILLÉSIME

L'année 1999 a été une année précoce, qui nous a fait vivre à un rythme très soutenu pendant toute la période de croissance de la vigne. De nombreuses difficultés techniques, intéressantes à résoudre, ont « pimenté » cette période. L'hiver a été clément comme pendant presque toute la décennie, suivi d'un beau printemps et d'une fleur précoce.

De juillet à mi-août, les journées ont été relativement humides et caractérisées par un soleil parcimonieux. Les vendanges se sont déroulées très rapidement (10 jours) du 21 septembre au 2 octobre, pendant une période passablement humide. Mais l'évolution technique nous a permis de comprendre que le raisin, à condition qu'il soit bien mûr, et c'était le cas après le superbe mois de septembre, pouvait être vendangé sous la pluie sans dommage. Toute la récolte a été ramassée manuellement et triée avec un renforcement de la troupe de vendangeurs (plus de 420 personnes).

■ 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 20 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.

Suite à l'assemblage débute l'étape de l'élevage et du vieillissement du vin en barriques de chêne neuf pendant 15 mois.

■ NOTE DE DÉGUSTATION

Le vin est composé des 4 cépages du vignoble, ce qui est relativement rare (le cabernet franc et le petit verdot n'entrant pas souvent conjointement dans le grand vin).

Le millésime présente un joli nez boisé et épicé, la bouche est structurée, équilibrée avec une belle montée en puissance, beaucoup d'élégance, la finale est longue sur des fruits très rouges et mûrs.



INFORMATIONS TECHNIQUES

Cépages : Cabernet sauvignon 74%, Merlot 18,50%, Cabernet franc 6%, Petit verdot 1,50%

Teneur en alcool : 13 vol.

Acidité totale : 3,45 g/l