CARRUADES DE LAFITE 2018

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

A l'aube des célébrations des 150 ans de l'acquisition de Château Lafite par la famille Rothschild, nos équipes ont dû faire face à des défis de taille face à un climat capricieux.
De décembre à juillet, les pluies incessantes ont favorisé le développement du mildiou et des risques de grêle. L'été ne commença réellement qu'à la mi-juillet avec de très fortes chaleurs, parfois extrêmes, qui ont permis de rééquilibrer le vignoble en bon état sanitaire et ainsi nous amener sur le chemin d'un grand millésime.
Un effort a particulièrement été fait pour cette année 2018 dans le vignoble de Carruades afin d'améliorer la sélection des lots. Tout a été mis en œuvre pour atteindre plus de précision et de potentiel dans l'assemblage final.

ITINÉRAIRE DE VINIFICATION

Carruades de Lafite est réalisé selon les méthodes traditionnelles de vinification des Bordeaux. La fermentation alcoolique est menée à bien dans des cuves bois, ciment et acier inoxydable. Des remontages légers facilitent l'extraction des tanins et de la couleur. Ils sont pratiqués en fonction des caractéristiques de chaque cuve. La durée totale de macération est d'environ 20 jours.
Suite à la fermentation malolactique, les vins sont entonnés en barriques de chêne français fabriquées par la Tonnellerie des Domaines à Pauillac pour un élevage d'environ 16 mois.

NOTE DE DÉGUSTATION

Belle couleur sombre et profonde.
Le nez révèle malgré sa mise en bouteille récente de la complexité accompagnée d'une belle fraicheur.
Discret en bouche dans un premier temps, le vin présente une très belle amplitude avec des tanins précis et harmonieux. Le Cabernet Franc qui a joué un rôle décisif dans l'assemblage, apporte une fraicheur très précieuse pour ce millésime. Un vin qui sera parfaitement ouvert sous 10 ans mais qui possède en lui un potentiel de garde bien plus long.

INFORMATIONS TECHNIQUES

Cépages : Cabernet sauvignon 56,50%, Merlot 38%, Cabernet franc 5,50%
Teneur en alcool : 13.5 % vol.
pH : 3.70
Acidité totale : 3.65 g/l