CARRUADES DE LAFITE 2020

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 est si précoce que nous nous préparons toute l'année à vendanger dès la fin août ! Carruades, issu en grande partie des vignes les plus jeunes, promises un jour à Lafite, les orages de l'après véraison sont du pain bénit : grâce à eux, nous ne verrons pas apparaître de signes d'épuisement du raisin, parfois rencontrés les années précédentes. En 2020, Carruades
bénéficie de la présence de nos grandes parcelles de Merlot comme Grande Horte, Barat, Gandeau dans son assemblage. Ce sont nos parcelles espoirs, que nous préparons chaque année pour atteindre le Lafite... et qui s'épanouissent dans le Carruades en attendant leur tour. Avec 42 % de Merlot, le millésime marque un retour à un fort pourcentage de Merlot dans Carruades.

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

La robe du Carruades est d'un rouge brillant carmin intense.
Son nez, dans un premier temps discret, exhale rapidement des arômes de groseilles et de framboises, soutenu par des notes subtilement mentholées et de réglisse.
L'attaque en bouche est soyeuse avec beaucoup de finesse, surprenante par sa fraîcheur pour un millésime solaire. Belle structure tannique dense tout au long de la dégustation avec une finale encore discrète mais pleine de promesse.

INFORMATIONS TECHNIQUES

Cépages : Cabernet sauvignon 52%, Merlot 42%, Cabernet franc 3%, Petit verdot 3%
Rendement : 38 hL/ha
Teneur en alcool : 13 % vol.
pH : 3.84
Acidité totale : 3.45 g/l