

CARRUADES DE LAFITE 2023

■ 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

L'hiver, avec ses 500 mm de précipitation, a permis de recharger les nappes phréatiques. En mars, le froid retarde le débourrement qui aura lieu entre le 5 et le 19 avril. Les pluies régulières au printemps entrainent une forte pression sanitaire. En mai, la chaleur stimule fortement la croissance des vignes. La floraison a lieu autour du 25 mai et se déroule dans de bonnes conditions. Juin devient tropical, nécessitant une protection biologique rigoureuse contre le mildiou. La véraison, tant attendue, s'enclenche début août. Deux vagues de chaleur se succèdent (du 15 au 25 août et du 2 au 10 septembre), accélérant la maturation et apportant un stress bénéfique. Pour Carruades, la variété des terroirs et âges, a engendré des réactions plus diverses. À la vendange, il a fallu être réactif dans les jeunes vignes, où certains Cabernets Sauvignon ont dû être ramassés avant les merlots. Un vrai travail d'acrobate jusqu'à fin septembre! La surprise des assemblages 2023 : un Carruades à deux cépages : 40 % Merlot et 60 % Cabernet Sauvignon, tenant à l'écart le Cabernet franc et Petit Verdot. Autre particularité cette année, nous poussons plus loin l'élevage en cuve bois dans le but de conserver l'énergie de ce millésime.

■ 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

Le nez, encore un peu fermé, s'ouvre progressivement, laissant entrevoir des notes de mûres et de cassis. De discrètes notes de fleurs séchées et d'épices nous emmènent doucement dans une ambiance orientale. L'attaque est vive, tout en légèreté. Très vite des tanins précis, et d'une puissance contenue, prennent le relais et emportent le vin vers une longueur que l'on ne soupçonnait pas.

La finale est pleine, opulente et soyeuse. Quand enfin elle s'arrête, c'est pour laisser place à l'éclat d'une framboise en rétro.

INFORMATIONS TECHNIQUES

Cépages: Cabernet sauvignon 60%, Merlot 40%

Teneur en alcool: 13 % vol.

pH: 3,63

 $\textbf{Acidit\'e totale}: 3{,}74\,\text{g/l}$

