



CHÂTEAU LAFITE ROTHSCHILD 2017

■ 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

Après un hiver plutôt doux, le printemps a été marqué par les nuits de gel des 26 et 27 Avril durant lesquelles le vignoble bordelais fut durement touché. Miraculeusement, Lafite est sorti indemne.

Les conditions sont ensuite devenues excellentes avec des températures chaudes, plus élevées que la normale, et des précipitations équilibrées et bien positionnées. La fleur est arrivée précocement et mi-juin nous avons presque 15 jours d'avance sur une nouaison moyenne. Après un bon épisode de pluies fin juin, les températures sont restées légèrement inférieures à la normale pour le reste de l'été. Ceci a permis une maturation lente et régulière de la mi-véraison à mi-septembre, date du début des vendanges. Un dernier épisode pluvieux du 10 au 20 septembre est venu perturber un climat serein sans effet sur la qualité du raisin. Les vins affirment un grand potentiel et un caractère assez classique.

■ 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.

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

Robe sombre et profonde. Le nez encore discret laisse entrevoir un très grand potentiel aromatique qui se révélera avec le temps. C'est très frais, sur de délicates notes de cèdre et de menthe.

En bouche, le vin est très présent et donne le sentiment d'une grande puissance encore contenue. Malgré la jeunesse de ce vin l'ensemble est très harmonieux et l'on perçoit déjà toutes les qualités d'un grand Lafite, alliant la finesse et la concentration.



INFORMATIONS TECHNIQUES

Cépages : Cabernet sauvignon 97%, Merlot 2,50%, Petit verdot 0,50%

Rendement : 38.75 hL/ha

Teneur en alcool : 12.5 % vol.

pH : 3.68

Acidité totale : 3.63 g/l