



CARRUADES DE LAFITE 2001

■ 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'année climatique a été marquée par un hiver très humide et des températures très douces qui ont entraîné un débourrement précoce. La floraison se déroula normalement et de façon très homogène.

L'été a ensuite alterné chaleur et passages nuageux jusqu'aux vendanges : juillet plutôt frais, août plutôt chaud, septembre à nouveau frais avec quelques pluies. Dans ces conditions la maturation a été plutôt hétérogène mais les vendanges ont pu se dérouler dans de très bonnes conditions.

Les premiers merlots ont été vendangés le 28 septembre, et la troupe de 350 vendangeurs a démarré le 1er octobre, pour finir la récolte le 11 octobre. Le tri de la vendange sur les bennes a été une opération très importante cette année pour n'envoyer au cuvier que de beaux raisins.

■ ITINÉRAIRE DE VINIFICATION

Les vinifications se sont déroulées tranquillement et dans de bonnes conditions. Les temps de macération, en fonction de chaque cépage, terroir, âge des vignes... sont restés classiques (20 à 22 jours). La surprise aux écoupages a été le rendement en jus sensiblement plus faibles qu'à l'accoutumée.

■ NOTE DE DÉGUSTATION

Les premières dégustations montrent un vin de grande élégance, une bouche concentrée avec des tannins doux et fondus



INFORMATIONS TECHNIQUES

Cépages : Cabernet sauvignon 50%, Merlot 42%, Cabernet franc 6%, Petit verdot 1,40%

Rendement : 48 hL/ha

Teneur en alcool : 12,5 % vol.

Acidité totale : 3,70 g/l