



CHÂTEAU LAFITE ROTHSCHILD 1981

■ 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

Nous avons eu un hiver relativement doux, un mois d'avril beau et sec et un mois de mai pluvieux. L'été fût sec et chaud. La maturation s'est effectuée dans d'excellentes conditions. Les premiers orages de mi-septembre ont été bénéfiques car la vigne commençait à avoir soif. Enfin octobre, relativement beau, avec un vent nocturne séchant la rosée, a été favorable aux vendanges.

Le ramassage a pu commencer le 1 octobre avec des raisins bien mûrs et se termina le 16 du mois. Mais la période des vendanges a été marquée par quelques pluies.

■ ITINÉRAIRE DE VINIFICATION

Si beaucoup de cuves ont terminé leur fermentation sans problèmes, quelques unes se sont montrées plus paresseuses en fin de courses, exigeant des soins intensifs pour éviter les accidents. En définitive, l'ensemble s'est bien terminé, certaines malolactiques s'étant faites « dans la foulée », dès les écoulages. D'une couleur rouge rubis intense, le millésime 1981 a une saveur fruitée très marquée.

■ NOTE DE DÉGUSTATION

Élégant, délicat, soyeux, fin, mais assez long.



INFORMATIONS TECHNIQUES

Cépages : Cabernet sauvignon 61%, Merlot 28%, Cabernet franc 11%

Rendement : 35 hL/ha

Teneur en alcool : 11,95 % vol.

Acidité totale : 3,63 g/l