



## CHÂTEAU LAFITE ROTHSCHILD 1979

### ■ 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

Hiver doux et pluvieux. En avril, les températures fraîches ont freiné la végétation. Temps beau et ensoleillé par la suite ce qui permet une évolution de la fleur et un développement très satisfaisant jusqu'à la récolte.

A partir du 2 octobre. Beau temps ensoleillé, propice à la bonne évolution de la végétation. Le mois de septembre a permis une récolte dans de très bonnes conditions de maturité tant qualitativement que quantitativement, le millésime 79 est très réussi.

### ■ ITINÉRAIRE DE VINIFICATION

Traditionnelle et séparée pour les différents lots.

### ■ NOTE DE DÉGUSTATION

Nez très expressif, cèdre, tabac. Début de bouche assez ouvert, équilibré, puis évolution vers un peu de maigreur et finale un peu acide, manquant de chair.



#### INFORMATIONS TECHNIQUES

**Cépages :** Cabernet sauvignon 66%, Merlot 23%, Cabernet franc 11%

**Rendement :** 34 hL/ha

**Teneur en alcool :** 12 % vol.

**Acidité totale :** 3,56 g/l