



CHÂTEAU LAFITE ROTHSCHILD 1998

■ 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

Un grand millésime ! Les trois premiers mois de l'année sont marqués par des températures élevées et des pluies peu abondantes. Le mois de Juillet est couvert, frais et sec semblant bloquer la vigne. La véraison se déroule sous une chaleur record avec des températures deux fois supérieure à la moyenne sur août, avec 15 jours de grande chaleur (maximales supérieures ou égales à 30°C). Les échaudages de baies sont fréquents. La mi-véraison est notée le 11 août comme en 1995 et 1996.

Conséquence d'un été sec, l'arrêt de la croissance de la vigne est précoce. A la mi-septembre nos analyses atteignent des niveaux exceptionnels, nous sommes très près du millésime légendaire.

Les vendanges se déroulent du 24 septembre au 10 octobre. L'humidité de fin septembre accélère le processus de fin de maturité. Nous nous apercevons que l'ensemble des éléments constitutifs du raisin évolue vite et la décision de vendanger très rapidement est prise. Les richesses phénoliques sont proches de 1995 et 1996.

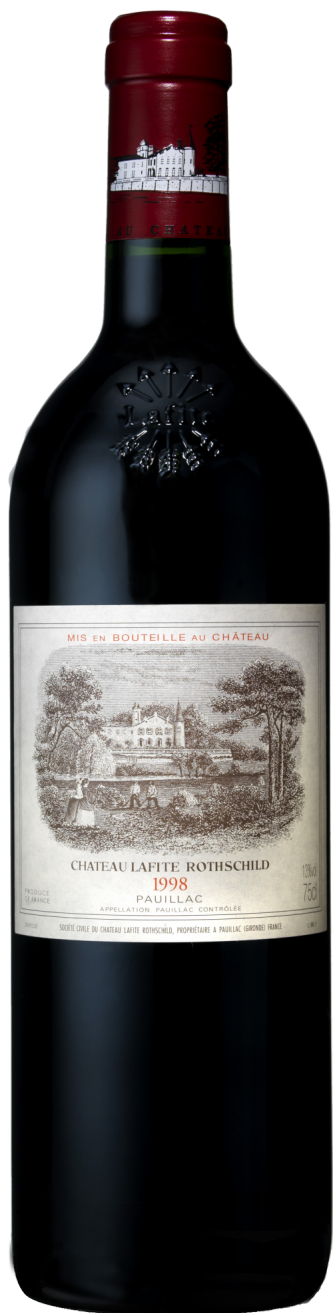
■ ITINÉRAIRE DE VINIFICATION

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 20 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 20 mois.

■ NOTE DE DÉGUSTATION

C'est un millésime qui traduit la force de notre terroir, une couleur très profonde, sombre et un très joli mélange boisé, fruité et épicé en attaque. Ce millésime de longue garde est très persistant, riche, ample avec une finale soyeuse et longue.



INFORMATIONS TECHNIQUES

Cépages : Cabernet sauvignon 81%, Merlot 19%

Teneur en alcool : 13 % vol.

Acidité totale : 3.5 g/l