



## CARRUADES DE LAFITE 2005



### ■ 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

Une quatrième année où la pluviométrie est déficitaire. Au moment des vendanges, nous n'avions pas atteint les 300mm, l'année s'est terminée avec 500mm au lieu des 850mm habituels.

Vendanges : du 22 au 30 septembre pour les Merlots, du 30 septembre et 5 octobre pour les Cabernet Franc, du 30 septembre au 12 octobre pour les Cabernet Sauvignon et le 5 octobre Petit Verdot.

### ■ ITINÉRAIRE DE VINIFICATION

Les conditions particulières de l'année ont mis à l'épreuve nos œnologues. Les évolutions fermentaires ont souvent été en contradiction avec les analyses, permettant au final de rééquilibrer des moûts qui portaient les stigmates de la canicule (potentiel de tanins inférieur à la normale et acidité basse). Mais l'équilibre naturel a repris le dessus et à la dégustation, en fin de malolactique, les vins se sont présentés sains, équilibrés, voire même assez vifs.

### ■ NOTE DE DÉGUSTATION

Nez complexe avec une pointe d'exotisme. Bouche assez ample, ronde, charnue. Finale longue, agrémentée d'une très légère vivacité.

#### INFORMATIONS TECHNIQUES

**Cépages** : Cabernet sauvignon 48%, Merlot 45%, Cabernet franc 5%, Petit verdot 2%

**Rendement** : 43 hL/ha

**Teneur en alcool** : 13 % vol.

**Acidité totale** : 3.24 g/l