



CARRUADES DE LAFITE 2022

■ 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

La saison démarre avec quelques alertes de gel avec notamment une gelée noire le 7 avril donnant -4/-5 degrés sur les secteurs Brèdes et Carruades. Heureusement, on constate peu de dégâts car les Merlot taillés tard sont à une feuille et les Cabernet sont peu ou pas sortis. S'ensuivent un mois d'avril bien arrosé, avec un bon démarrage végétatif, et un mois de mai plutôt sec, avec une vigilance sur le mildiou. La floraison débute fin mai, avec une pousse de la végétation plus rapide que d'habitude. Juin est très pluvieux (110mm), amenant une forte pression mildiou qui sera bien maîtrisée. Une longue période de sécheresse vient ensuite anéantir le mildiou et soumet les vieilles vignes à une forte contrainte hydrique à partir de mi-août. Des événements de canicules ponctuels échaudent dès début juillet certaines parcelles et les épisodes suivants détruisent une partie des plantations de l'année et certains vieux pieds moins vigoureux. Les vendanges démarrent le 1er septembre. Elles se déroulent dans de bonnes conditions et la récolte s'avère très qualitative.

■ ITINÉRAIRE DE VINIFICATION

Carruades de Lafite est réalisé selon les méthodes traditionnelles de vinification des Bordeaux. La fermentation alcoolique est menée à bien dans des cuves bois, ciment et acier inoxydable. Des remontages légers facilitent l'extraction des tanins et de la couleur. Ils sont pratiqués en fonction des caractéristiques de chaque cuve. La durée totale de macération est d'environ 20 jours.

Suite à la fermentation malolactique, les vins sont entonnés en barriques de chêne français fabriquées par la Tonnellerie des Domaines à Pauillac pour un élevage d'environ 16 mois.

■ NOTE DE DÉGUSTATION

Le nez étonnement expressif dégage une grande énergie. Il est dominé par le cassis et la framboise, et finement ciselé de notes mentholées.

En bouche, le vin donne beaucoup, instantanément, mais ne s'arrête pas pour autant. Il est très présent, opulent et soyeux.

Un vin complet dont la finale est pleine d'élégance. Un vin plein de promesses avec un bel avenir devant lui.



INFORMATIONS TECHNIQUES

Cépages : Cabernet sauvignon 53%, Merlot 40%, Cabernet franc 4%, Petit verdot 3%

Teneur en alcool : 13,5 % vol.

pH : 3,71

Acidité totale : 3,7 g/l