

PAVILLON DU LAC

BORDEAUX 2022

Depuis des générations, la famille Lafite Rothschild cherche à capter la singularité d'un terroir. Avec sa mosaïque de terroirs et ses cépages les plus réputés, les pittoresques coteaux de Bordeaux offrent un lieu extraordinaire pour la création de vins. Observer les processus de création et de transformation de la nature a toujours été une source d'inspiration qui alimente l'esprit d'innovation de la famille. Aujourd'hui, ils portent cet art à un niveau supérieur en lançant une collection de vins fins dans laquelle l'expérience et l'humilité se conjuguent pour atteindre l'excellence. Pavillon du Lac est le reflet fidèle des meilleures appellations bordelaises dans les meilleurs millésimes, avec l'élégance et la précision gustative qui font la signature de DBR Lafite.

■ SITUATION DU VIGNOBLE

Appellation : AOC Bordeaux, France

Pavillon du Lac Bordeaux rouge est une cuvée qui s'inspire des plus grands millésimes de Bordeaux : sucrosité, plénitude des tanins et richesse aromatique. Pour cela les cuvées sélectionnées sont issues de vieilles vignes de l'entre-deux-Mers.

Terroir : Au Sud-Est de Bordeaux, le vignoble de l'Entre-deux-Mers est situé sur les bassins alluviaux de la Dordogne et de la Garonne, offrant une grande diversité de sols dont des parcelles argilo-calcaires qui sont idéales pour la culture du Merlot. Pour Pavillon du Lac, nous avons sélectionné des vignes bien exposées permettant aux raisins d'atteindre leur pleine maturité phénolique et d'exprimer toute la richesse de ce noble cépage bordelais.

■ PRÉSENTATION DU MILLÉSIME

2022 est un millésime marqué par certains excès climatiques qui se sont succédés avec plus ou moins d'intensité à partir du mois d'avril (gel, grêle, sécheresse et canicule). Il restera comme l'un des plus précoces de ces 20 dernières années. Un hiver doux et sec a entraîné un débourrement précoce, la floraison a été rapide et homogène grâce aux conditions climatiques parfaites (chaudes et sèches) et la pression parasitaire très faible. Grâce aux réserves en eau importantes de l'année 2021, la vigne a bien résisté à la sécheresse et à la canicule durant l'été. Deux orages bienvenus au mois d'août permettent à tous les cépages de finir leur maturation en beauté. Ce millésime excessif dans sa climatologie a produit de grands vins rouges, étonnamment équilibrés et harmonieux.

■ ITINÉRAIRE DE VINIFICATION

La vinification s'effectue en cuves inox à température contrôlée, en alliant les méthodes modernes et traditionnelles. La fermentation alcoolique est suivie d'une période de macération de 15 jours à 28°C, pour obtenir une extraction douce et progressive de la couleur et des tanins. Ce vin n'est pas élevé sous-bois afin de préserver son la pureté du fruit.

■ NOTE DE DÉGUSTATION

Robe grenat profond. Nez éclatant, avec des arômes de petits fruits rouges frais (groseille, mûre, framboise). A l'agitation se développent même des notes florales de rose. En bouche, c'est un vin flatteur, rond, à la fois harmonieux et croquant avec des tanins veloutés et soyeux. Un vin facile et gourmand.



INFORMATIONS TECHNIQUES

Cépages : Merlot 70%, Cabernet sauvignon 30%

Teneur en alcool : 13,85 % vol.

pH : 3,57

Acidité totale : 3,19 g/l