# CARRUADES DE LAFITE 2016

## 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

2016 se distingue à Bordeaux par son homogénéité climatique, c'est un millésime qualitatif pour toute la région. Après un débourrement dans des dates proches de la normale, le printemps fut plutôt pluvieux et frais. Juin fut particulièrement maussade et froid, mais la fleur se déroula quand même dans de bonnes conditions. L'été fut chaud et très sec, presque trop sec début septembre car il était possible de percevoir la maturation parfois bloquée sous l'effet du stress.
Dans ces conditions, les grands terroirs de Lafite se comportèrent parfaitement ce qui permit d'attendre sans trop d'inquiétudes, les pluies salvatrices du 13 septembre. Ensuite la maturation put s'achever dans les meilleures conditions pour atteindre des niveaux rarement atteints.

## 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

Très belle couleur rouge sombre et violette. Le nez est très charmeur sur des notes de fruits rouges dans lesquelles domine la cerise. On décèle également des notes de tabac, ce qui est assez surprenant à ce stade de l'élevage. En bouche, le vin s'impose rapidement, c'est souvent le cas pour les Carruades en raison de sa proportion de merlot. Il atteint vite sa plénitude en bouche et révèle alors une très belle harmonie. La complémentarité entre les 4 cépages Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc et Petit Verdot, est parfaite et présente une longueur structurée et fort plaisante. La finale se déroule sur des notes un peu salées et minérales très nobles.
Optimum 10 à 15 ans voire plus.

### INFORMATIONS TECHNIQUES

**Cépages** : Merlot 49%, Cabernet sauvignon 44%, Cabernet franc 5%, Petit verdot 2%
**Rendement** : 41 hL/ha
**Teneur en alcool** : 13.5 % vol.
**pH** : 3.54 g/l
**Acidité totale** : 3.51 g/l