



CHÂTEAU LAFITE ROTHSCCHILD 2023



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

L'hiver, avec ses 500 mm de précipitation, a permis de recharger les nappes phréatiques. En mars, le froid retarde le débourrement qui aura lieu entre le 5 et le 19 avril. Les pluies régulières au printemps entraînent une forte pression sanitaire. En mai, la chaleur stimule fortement la croissance des vignes. La floraison a lieu autour du 25 mai et se déroule dans de bonnes conditions. Juin devient tropical, nécessitant une protection biologique rigoureuse contre le mildiou. La véraison, tant attendue, s'enclenche début août. Deux vagues de chaleur se succèdent (du 15 au 25 août et du 2 au 10 septembre), accélérant la maturation et apportant un stress bénéfique. Les grands terroirs de Lafite — le Plateau, les Carruades et le Caillava — résistent bien à ces chaleurs tardives. Les raisins se concentrent, les maturités sont au rendez-vous. Les vendanges commencent plus tôt que prévu, le 7 septembre, et s'achèvent le 29. Les vinifications se déroulent parfaitement. Lors des assemblages, nos grandes parcelles s'harmonisent pour révéler toute l'énergie de ce millésime.

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. La durée de macération se situe autour de 22 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. Chaque barrique est dégustée individuellement et seules les meilleures sont retenues pour l'assemblage final. Le vin est ensuite vieilli en barriques de chêne neuves pendant 15 mois.

NOTE DE DÉGUSTATION

Le nez, déjà ouvert et empli de fruits frais dominés par la framboise, est finement rehaussé de notes de poivre blanc. Ce qui nous frappe derrière toute la palette de fruits rouges qu'il déroule après aération, c'est cette ambiance chaleureuse de marché provençal qui fait la part belle aux épices. L'attaque est franche, et des tanins fins et élégants nous amènent, tout doucement, à une finale soyeuse. Cette finale est longue, portée par de jolis amers qui font saliver et nous poussent à porter à nouveau le verre à nos lèvres pour une seconde gorgée. Et c'est à ce moment que se révèle toute la complexité du vin. Nos premières impressions s'étoffent d'une myriade de nuances que nous n'avions pas perçu immédiatement et qui confère à ce 2023 la complexité, la finesse et l'élégance d'un grand Lafite.

INFORMATIONS TECHNIQUES

Cépages : Cabernet sauvignon 93%, Merlot 6%, Petit verdot 1%

Teneur en alcool : 12,5 % vol.

pH : 3,69

Acidité totale : 3,73 g/l