



CHÂTEAU LAFITE ROTHSCCHILD 2023



■ CARACTERÍSTICAS DEL VIÑEDO

Denominación : AOC Pauillac, Bordeaux, Francia

La denominación Pauillac se encuentra ubicada en la ribera izquierda del estuario de la Gironde, a unos 40 km al norte de Burdeos. A la influencia del estuario y la diversidad de suelos aportados por el Macizo Central y los Pirineos se suman condiciones climáticas excepcionales que hacen de Pauillac una región especialmente apta para la producción de grandes vinos.

Terruño : Château Lafite Rothschild está ubicado al norte de la denominación Pauillac, en el límite con Saint Estèphe. El viñedo consta de tres áreas principales: las laderas que rodean al Château, la meseta de Carruades hacia el oeste y 4,5 hectáreas en la denominación Saint Estèphe. El viñedo comprende 112 hectáreas de suelos profundos, de finas gravas mezcladas con arenas eólicas sobre un subsuelo calcáreo de origen terciario, de excelente drenaje y óptima exposición solar.

■ RESUMEN DE COSECHA

El invierno, con sus 500 mm de precipitación, permitió una buena recarga de los acuíferos. En marzo, el frío retrasa la brotación, que tendrá lugar entre el 5 y el 19 de abril. Las lluvias regulares de la primavera provocan una fuerte presión sanitaria. En mayo, el calor estimula intensamente el crecimiento de las viñas. La floración ocurre alrededor del 25 de mayo y se desarrolla en buenas condiciones. Junio se vuelve tropical, lo que exige una rigurosa protección biológica contra el mildiu. El invierno, tan esperado, comienza a principios de agosto. Dos olas de calor se suceden (del 15 al 25 de agosto y del 2 al 10 de septiembre), acelerando la maduración y aportando un estrés beneficioso. Los grandes terruños de Lafite —el Plateau, los Carruades y el Caillava— resisten bien estos calores tardíos. Las uvas se concentran y alcanzan la madurez deseada. La vendimia comienza antes de lo previsto, el 7 de septiembre, y finaliza el 29. Las vinificaciones transcurren perfectamente. Durante los ensamblajes, nuestras grandes parcelas se armonizan para revelar toda la energía de esta añada.

■ PROCESO DE VINIFICACIÓN

Para que el terroir de Lafite produzca su magia, el proceso de vinificación debe llevarse a cabo con extrema precisión. La distribución de las uvas en cubas de madera, acero inoxidable y hormigón se determina en función de las características de cada parcela y del grado de madurez de las uvas. La fermentación alcohólica tiene lugar a una temperatura controlada con remontajes periódicos para extraer suavemente todos los compuestos fenólicos. Se monitorea estrechamente cada cuba y a diario se llevan a cabo degustaciones que permiten determinar el momento óptimo para el trasiego. El periodo de maceración toma en torno a 22 días. Luego de la fermentación maloláctica, los vinos son transferidos a barricas de roble francés. Lafite cuenta con su propia tonelería en Pauillac, la Tonelería de Domaines, que aporta al estilo único de sus vinos. Se degusta el contenido de cada barrica y sólo los mejores son seleccionados para la mezcla final. Finalmente, el vino se cría en barricas de roble francés durante 15 meses.

■ NOTAS DE CATA

La nariz, ya abierta y llena de frutos frescos dominados por la frambuesa, se ve finamente realzada por notas de pimienta blanca. Lo que nos sorprende, más allá de toda la paleta de frutos rojos que despliega tras la aireación, es esa atmósfera cálida de mercado provenzal donde las especias ocupan un lugar destacado. El ataque es franco, y unos taninos finos y elegantes nos conducen, suavemente, hacia un final sedoso. Este final es largo, sostenido por unos amargos delicados que hacen salivar y nos invitan a llevar de nuevo la copa a los labios para un segundo sorbo. Es en ese momento cuando se revela toda la complejidad del vino. Nuestras primeras impresiones se enriquecen con una miríada de matices que no habíamos percibido de inmediato y que confieren a este 2023 la complejidad, la finura y la elegancia de un gran Lafite.

INFORMACIÓN TÉCNICA

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

Graduación : 12,5 % vol.

pH : 3,69

Acidez total : 3,73 g/l