



MÉDOC 2020

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 Médoc, Bordeaux, France

L'appellation Médoc s'étire sur la rive gauche de l'estuaire de la Gironde, au nord de Bordeaux.

Terroir : Le Médoc bénéficie d'une situation géographique exceptionnelle et d'un terroir unique. Les croupes graveleuses propres à la région produisent de grands vins à fort potentiel de garde. Les vins issus du terroir argilo-calcaire sont reconnus pour leur finesse et leur élégance et peuvent être appréciés jeunes.

■ PRÉSENTATION DU MILLÉSIME

Le millésime 2020 a été capricieux, avec un hiver très doux qui a favorisé un débourrement précoce. Le printemps quant à lui fut très humide et pluvieux, occasionnant de la coulure sur certains cépages et une pression mildiou importante. Durant l'été un épisode caniculaire a pu bloquer la maturation des baies, particulièrement sur la rive gauche avec ses terroirs graveleux et filtrants. La rive droite a elle été favorisée grâce à ses sols argileux qui retiennent l'humidité. Les vendanges en 2020 ont été historiquement précoces. Les Médocs 2020 sont à la fois puissants, frais et élégants grâce à des degrés alcooliques raisonnables, une bonne densité tannique et des acidités plus élevées que sur les millésimes précédents.

■ ITINÉRAIRE DE VINIFICATION

Ce vin est élaboré selon les méthodes traditionnelles de vinification des Bordeaux, avec égrappage et foulage du raisin avant la fermentation en cuves en acier inoxydable thermorégulées. La durée totale de macération est de 3 semaines environ et s'accompagne de remontages destinés à extraire les tannins et la couleur.

■ NOTE DE DÉGUSTATION

Belle robe pourpre profonde.

Le nez est discret et élégant, mêlant des arômes de fruits mûrs (cassis) à des notes d'épices (Clou de Girofle). A l'agitation, des arômes boisés apparaissent (moka, notes fumée).

L'attaque en bouche est ample et soyeuse, les tannins sont denses, fermes, la finale est fraîche : c'est un vin charpenté et puissant qui s'épanouira en bouteille dans les 5 ans à venir.



INFORMATIONS TECHNIQUES

Cépages : Cabernet sauvignon 55%, Merlot 45%

Teneur en alcool : 13 % vol.

pH : 3.60

Acidité totale : 3.38 g/l