



CARRUADES DE LAFITE 2015

■ 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

Le début de l'hiver a été doux et sec et ce n'est que fin janvier que les froids bénéfiques sont arrivés, accompagnés de précipitations. Le débourrement a commencé début avril comme d'ordinaire et la vigne s'est ensuite rapidement développée grâce aux réserves en eau et au climat tempéré. En juin, la floraison a été précoce et homogène, indice prometteur avant la récolte.

L'influence de l'océan et de l'estuaire a permis d'atténuer quelque peu un été chaud avec des hautes températures. Le stress hydrique a été élevé, mais les pluies de août ont apporté la fraîcheur nécessaire à la véraison puis à une parfaite maturation. Les conditions idéales étaient réunies au moment des vendanges, permettant d'obtenir le meilleur de chaque parcelle.

Les vendanges : Les Merlot du 17 au 23 septembre ; Cabernet Sauvignon : du 23 septembre au 6 octobre ; Cabernet Franc : les 28 et 29 septembre

■ 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

Commentaire de dégustation à la mise en bouteilles en 2017.

Belle couleur sombre et bel éclat. Belles notes d'épices et de framboises fraîches.

En bouche l'attaque est très souple et ronde. Le vin présente ensuite des tanins jeunes et vifs mais d'une très belle qualité que le temps révélera.

La finale est complexe et harmonieuse avec de belles notes empyreumatiques.

C'est un Carruades qui se révélera sous 5/7 ans mais qui présente aussi tous les signes pour être de belle garde.

INFORMATIONS TECHNIQUES

Cépages : Cabernet sauvignon 57%, Merlot 36%, Cabernet franc 7%

Rendement : 46 hL/ha

Teneur en alcool : 12.5 % vol.

Acidité totale : 3.65 g/l

