



CHÂTEAU LAFITE ROTHSCHILD 2002

■ 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

Après un débourrement précoce dû à un hiver chaud et sec, le temps relativement froid et pluvieux au moment de la floraison a entraîné des phénomènes de coulure (chute des fleurs) et de millerandage (fécondation hétérogène entraînant des baies petites et serrées). Dès le début du mois de juin, la récolte s'annonçait faible en quantité.

Les mois de juillet et août, plutôt frais, confirmaient les conditions climatiques moyennes du début d'année permettant cependant un processus de maturité, et donc de véraison, sans à coup. Les conditions climatiques sont devenues exceptionnelles à l'approche de la récolte avec un mois de septembre superbe, ensoleillé, sans eau, avec un vent de nord-est, qui a permis d'accélérer le processus de maturité.

Les vendanges se sont déroulées sous un soleil radieux, ce qui a permis d'attendre sereinement la pleine maturité des raisins. Les merlots ont été récoltés entre le 26 septembre et le 1er octobre, suivis des cabernets francs, superbes, puis des cabernets sauvignons jusqu'au 8 octobre et, enfin, les petits verdot.

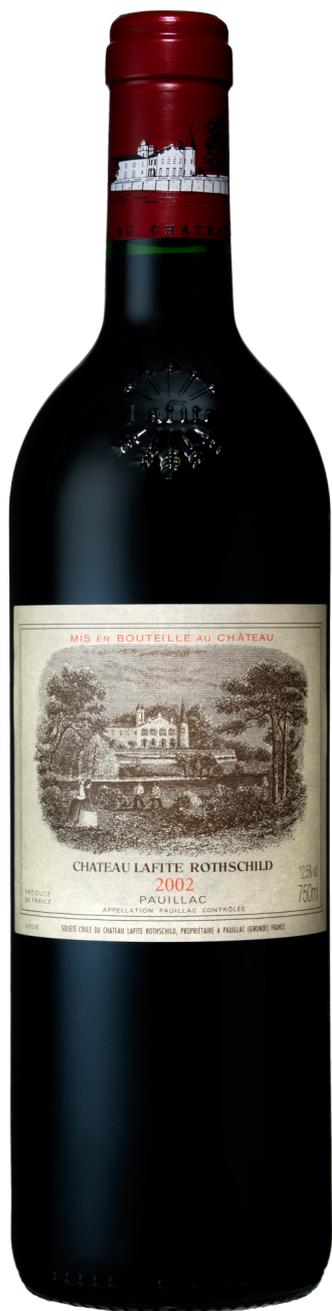
Les zones millerandées ont été vendangées séparément. Dans l'ensemble des vignobles touchés plus ou moins par la coulure et le millerandage, les rendements finaux sont relativement faibles (15 à 30 % de moins en volume global).

■ 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. Chaque cuve fait l'objet d'une surveillance minutieuse et d'une dégustation quotidienne afin de définir le meilleur moment pour le soutirage. La durée de macération varie en fonction de chaque cuve, mais se situe en règle générale 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. La sélection pour le grand vin est réalisée en mars au moment où, après s'être stabilisé, le vin commence à dévoiler tout son potentiel. Chaque barrique est dégustée individuellement et seules les meilleures sont retenues pour l'assemblage final.

■ NOTE DE DÉGUSTATION

Au moment des primeurs, ce millésime se montre très dense, corsé, avec une texture et des tanins serrés, un bel équilibre et une grande longueur.



INFORMATIONS TECHNIQUES

Cépages : Cabernet sauvignon 87%, Merlot 9,50%, Cabernet franc 3,50%

Teneur en alcool : 12,5 % vol.