



CARRUADES DE LAFITE 2000

■ 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

Une belle année climatique à bien des égards : une végétation précoce, une somme de températures supérieure à la moyenne, une pluviométrie normale, et finalement une récolte sous le soleil.

La fin de l'été fut particulièrement belle, les semaines chaudes et sèches d'août et de septembre ont donné des raisins extrêmement mûrs.

Les vendanges ont débuté le 21 septembre, et se sont déroulées jusqu'au 10 octobre sous un beau soleil. Les maturités étaient homogènes, avec de très bons niveaux de sucre ; les tanins étaient présents, murs et avec de très bonnes capacités d'extraction.

■ ITINÉRAIRE DE VINIFICATION

Les vinifications se sont déroulées tranquillement. Ce n'est qu'aux premières dégustations, au moment des écoupages, que se découvre « l'ampleur du phénomène », la grandeur, la souplesse et la complexité des jus déjà impressionnantes.

■ NOTE DE DÉGUSTATION

Le résultat de ces conditions exceptionnelle est un millésime 2000 d'exception, d'une robe sombre. Le nez présente une grande intensité aromatique, fruits noirs et réglisse, la bouche est souple, charnue et fruitée avec des tannins serrés et une belle longueur finale.



INFORMATIONS TECHNIQUES

Cépages : Cabernet sauvignon 51%, Merlot 42%, Cabernet franc 5%, Petit verdot 1,30%

Rendement : 57 hL/ha

Teneur en alcool : 12,5 % vol.

Acidité totale : 3,70 g/l