



CHÂTEAU LAFITE ROTHSCHILD 2004

■ 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 hiver pluvieux et un printemps froid, les mois de juin et juillet ont été secs et chauds. Un mois d'août plus doux et un mois de septembre beau, mais sans grande chaleur, ont conduit à une lente maturité qui a repoussé la date des vendanges à la fin septembre. Il fallait être patient pour attendre la parfaite maturité des raisins.

Les vendanges ont commencé avec le merlot du 24 septembre au 5 octobre, suivis par le cabernet franc du 5 au 6 octobre, le cabernet sauvignon du 7 au 14 octobre et enfin le petit verdot le 13 octobre.

■ 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 nez, le vin est discret et s'ouvre doucement.

Notes fruitées légèrement confites. Début ample, puis évolution vers un équilibre généreux, opulent avec une grande élégance.

Finale très longue, suave et soyeuse.



INFORMATIONS TECHNIQUES

Cépages : Cabernet sauvignon 89%, Merlot 10%, Petit verdot 1%

Rendement : 51 hL/ha

Teneur en alcool : 12.5 % vol.

Acidité totale : 3.30 g/l