



CARRUADES DE LAFITE 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. Août lus doux et septembre, beau 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 se sont déroulées sur septembre et octobre : nous débutons par les merlots du 24 septembre au 5 octobre, suivi par les cabernet franc du 5 au 6 octobre puis les cabernet sauvignon du 7 au 14 octobre et enfin les Petit Verdot le 13 octobre.

■ ITINÉRAIRE DE VINIFICATION

Les conditions particulières de l'année ont mis à l'épreuve nos œnologues. Les évolutions fermentaires ont souvent été en contradiction avec les analyses, permettant au final de rééquilibrer des moûts qui portaient les stigmates de la canicule (potentiel de tanins inférieur à la normale et acidité basse). Mais l'équilibre naturel a repris le dessus et à la dégustation, en fin de malolactique, les vins se sont présentés sains, équilibrés, voire même assez vifs.

■ NOTE DE DÉGUSTATION

Nez légèrement chocolaté et capiteux, mûr. Pas d'expression fruitée. Bouche ample au début, puis se resserre. Finale : fruit expressif, un peu rigide.



INFORMATIONS TECHNIQUES

Cépages : Cabernet sauvignon 48%, Merlot 47%, Cabernet franc 4%, Petit verdot 1%

Rendement : 51.26 hL/ha

Teneur en alcool : 13 % vol.

Acidité totale : 3.30 g/l