



CARRUADES DE LAFITE 2010

■ 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'année viticole a été marqué par un hiver froid et relativement humide, ce qui engendra un débourrement légèrement plus tardif qu'en 2009, vers la mi-avril. Le temps sec et ensoleillé du mois d'avril fut alors particulièrement favorable pour le développement de la vigne.

Mai et juin se sont caractérisés par une alternance entre épisodes pluvieux et journées ensoleillées. Le début du mois de juin a été marqué par une vague de fraîcheur qui compliqua la floraison des Merlots, entraînant coulure et millerandage.

Fort heureusement, le mois de juillet a été très sec (pluviométrie inférieure à 20 mm) avec des températures relativement élevées qui ont permis de rattraper le retard au moment de la floraison.

Les mois d'août et de septembre, très secs et avec de belles températures diurnes et des nuits fraîches sont venues parfaire la lente et complète maturation des raisins.

■ 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 18 mois.

■ NOTE DE DÉGUSTATION

Nez floral. Notes de fruits mûrs, cassis, cèdre et épices.

Vin dense, riche avec des tanins très fins, fondus.

Très belle longueur, vin équilibré et élégant.



INFORMATIONS TECHNIQUES

Cépages : Cabernet sauvignon 51%, Merlot 42%, Cabernet franc 5%, Petit verdot 2%

Rendement : 51 hL/ha

Teneur en alcool : 13,5 % vol.

Acidité totale : 3.50 g/l