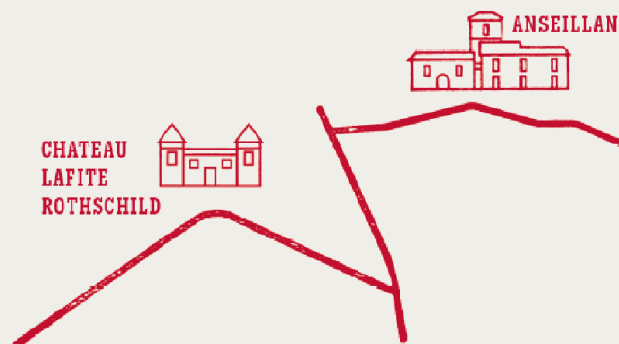


L' ESPRIT ET LA MATIÈRE



ANSEILLAN 2018

■ 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 : Situé à l'Est de Lafite Rothschild, entre le Château et la Gironde, se trouve le village d'Anseillan.

Cette zone est constituée de terroirs d'une grande diversité faisant l'objet de nombreuses réflexions et recherches.

Plus frais et plus tardifs car exposés au Nord, ils sont également plus argileux que les terroirs classiques de Lafite. Cette diversité est particulièrement intéressante car elle permet, selon les parcelles, de cultiver nos 4 cépages emblématiques : Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot et Petit Verdot. Ce terroir et le travail de nos équipes ont permis de donner à Anseillan son style unique avec un vin d'une grande complexité.

■ PRÉSENTATION DU MILLÉSIME

À l'aube des célébrations des 150 ans de l'acquisition de Château Lafite par la famille Rothschild, nos équipes ont dû faire face à des défis de taille face à un climat capricieux. De décembre à juillet, les pluies incessantes ont favorisé le développement du mildiou et des risques de grêle. L'été ne commença réellement qu'à la mi-juillet avec de très fortes chaleurs, parfois extrêmes, qui ont permis de rééquilibrer le vignoble en bon état sanitaire et ainsi nous amener sur le chemin d'un grand millésime. Un effort a particulièrement été fait pour cette année 2018 dans le vignoble d'Anseillan afin d'améliorer la sélection des lots. Tout a été mis en œuvre pour atteindre plus de précision et de potentiel dans l'assemblage final.

■ ITINÉRAIRE DE VINIFICATION

Anseillan est réalisé selon les méthodes traditionnelles de vinification des Bordeaux. La fermentation alcoolique est réalisée 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 16 mois.

■ NOTE DE DÉGUSTATION

Une couleur sombre et profonde, presque noire. Belle brillance.

Avant agitation, le nez est déjà intense, signe d'un début d'ouverture. Après agitation, il s'exprime d'autant plus sur des notes de cerises. On distingue encore quelques notes fumées liées à l'élevage, puis les épices apportées par le Petit Verdot, qui constitue 13% de cet assemblage. Une Bouche équilibrée grâce au Merlot qui apporte beaucoup de volume, et structurée grâce au cabernet sauvignon qui apporte de la fraîcheur et la longueur caractéristique de Pauillac. Un vin encore jeune mais déjà très accessible, il sera à son apogée entre 2023 et 2028.



INFORMATIONS TECHNIQUES

Cépages : Merlot 48%, Cabernet sauvignon 39%, Petit verdot 13%

Teneur en alcool : 13,5 % vol.

pH : 3,63

Acidité totale : 3,62 g/l