



CHÂTEAU LAFITE ROTHSCHILD 2001

■ 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 très humide et des températures très douces, le débourrement fut précoce. En dehors de quelques problèmes de coulure sur les merlots, la floraison se déroula normalement et de façon très homogène.

L'été a ensuite alterné chaleur et passages nuageux jusqu'aux vendanges : juillet plutôt frais, août plutôt chaud, septembre à nouveau frais avec quelques pluies. Dans ces conditions, la maturation a été plutôt hétérogène et les vendanges ont pu se dérouler dans de très bonnes conditions.

Les premiers merlots ont été vendangés le 28 septembre, et la troupe de 350 vendangeurs a démarré le 1er octobre pour finir la récolte le 11 octobre. Le tri de la vendange sur les bennes a été une opération très importante pour n'envoyer au cuvier que de beaux raisins.

■ 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

Les dégustations précoces du millésime montrent un vin moins opulent que son aîné (2000), mais très élégant et harmonieux, avec des tanins puissants et très mûrs, un fruit très pur et une belle persistance.



INFORMATIONS TECHNIQUES

Cépages : Cabernet sauvignon 86,50%, Merlot 13,50%

Rendement : 48 hL/ha

Teneur en alcool : 12,5 % vol.

Acidité totale : 3,5 g/l